

ТАМБОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МНОГООТРАСЛЕВОЙ КОЛЛЕДЖ»



Утверждаю:
Директор ТОГБПОУ
«Многоотраслевой колледж»
В.В. Бородин /

« 02 » сентября 2024 г.

Адаптированная программа
учебных дисциплин общепрофессионального цикла
«Основы микробиологии, санитарии и гигиены
в пищевом производстве»

по профессиям: 16675 Повар

2024 г.

Адаптированная программа учебных дисциплин общепрофессионального цикла «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» разработана для слушателей с инвалидностью и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основе профессионального стандарта «Повар» (утвержденного Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022г №113н, регистрационный номер 557).

Организация – разработчик:

ТОГБПОУ «Многоотраслевой колледж»

Разработчик:

Бычкова Л.Ю. – преподаватель, мастер производственного обучения ТОГБПОУ «Многоотраслевой колледж».

Одобрено:

ПЦК профессионального обучения инвалидов и лиц с ОВЗ

Протокол № 1 от «02» сентября 2024 г.

Председатель ПЦК _____ Паршина Н.М.

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной основной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной основной программы профессионального обучения: входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины слушатель 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 дать оценку полученных результатов;

В результате освоения дисциплины слушатель должен **знать:**

- основные группы микроорганизмов;
- основные виды пищевых инфекций и пищевых отравлений;
- 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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки 156 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	156
в том числе:	
теоретические занятия	60
практические занятия	96
<i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>	

**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, практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы микробиологии		34	
Тема 1.1. Морфология микроорганизмов.	Содержание учебного материала Введение. Бактерии строение, размножение, спорообразование Дрожжи, строение, размножение, спорообразование Плесневые грибы. Вирусы	8	1
	выполнение домашних заданий по теме Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Подготовка реферата по теме «Учение А. Левенгука, Л. Пастера. Творческий вклад в микробиологию русских ученых» Подготовка сообщения «Практическое применение микробиологии»		
Тема 1.2 Физиология микроорганизмов	Содержание учебного материала	6	
	Обмен веществ. Химический состав микробной клетки. Питание микроорганизмов, дыхание микроорганизмов, типы питания. Виды брожения Эксплуатация оборудования микробиологической лаборатории		
	Практические занятия 1 Обмен веществ. Химический состав микробной клетки 2 Эксплуатация оборудования микробиологической лаборатории	2 2	
	выполнение домашних заданий по теме Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Подготовка реферата «Причины заражения пищевых продуктов и их последствия»		
Тема 1.3 Влияние условий внешней среды на микроорганизмы	Содержание учебного материала	6	
	Влияние физических факторов Влияние химических факторов Влияние биологических факторов		
Тема 1.4 Распространение	Содержание учебного материала	8	

микроорганизмов в природе	Практические занятия Микрофлора почвы Микрофлора воздуха, Микрофлора воды Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе	8	
	выполнение домашних заданий по теме Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Подготовка реферата «Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе»		
Тема 1.5	Содержание учебного материала	6	
Микробиология основных пищевых продуктов	Практические занятия Микробиология мяса, мясопродуктов, рыбы и рыбных продуктов Состав микрофлоры яиц, яичных продуктов и Микробиология молока и молочных продуктов	2 2	
	выполнение домашних заданий по теме Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Подготовка реферата «Причины заражения пищевых продуктов и их последствия»		
Раздел 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания		46	
Тема 2.1 Пищевые инфекционные заболевания	Содержание учебного материала	8	
	Острые кишечные инфекции	2	
	Практические занятия Острые кишечные инфекции	6	
	выполнение домашних заданий по теме Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Подготовка реферата «Сальмонеллёз»		
Тема 2.2 Пищевые отравления	Содержание учебного материала	12	
	Пищевые отравления бактериального происхождения, микотоксикозы	2	
	Практические занятия Пищевые отравления бактериального происхождения, микотоксикозы	10	
	Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:		

	Подготовка реферата «Ботулизм»		
Тема2.3 Глистные заболевания	Содержание учебного материала	10	
	Глистные заболевания	2	
	Практические занятия Глистные заболевания	8	
	выполнение домашних заданий по теме Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Подготовка реферата «Аскаридоз»		
Тема2.4 Зоонозы	Содержание учебного материала	8	
	Зоонозы	6	
	Практические занятия Зоонозы	2	
	выполнение домашних заданий по теме Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Подготовка реферата «Профилактика зоонозов»		
Раздел 3. Основы санитарии и гигиены		76	
Тема 3.1 Основы гигиены.	Содержание учебного материала	6	
	Основные сведения о гигиене и санитарии труда Вредные привычки и борьба с ними. Венерические заболевания	4	
	Практические занятия Вредные привычки и борьба с ними. Венерические заболевания	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
	выполнение домашних заданий по теме Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Подготовка опорного конспекта по теме: Охрана труда в кулинарном производстве Борьба с вредными привычками». Подготовка творческого задания.		
Тема 3.2 Личная гигиена	Содержание учебного материала	6	
	Личная гигиена персонала общепита. 2	2	
	Практические занятия	4	

	Личная гигиена персонала общепита	2	
	Личная медицинская книжка	2	
Тема 3.3 Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде.	Содержание учебного материала	22	
	Санитарные требования к территории, планировке и устройству помещений	2	
	Требования к водоснабжению, канализации, отоплению и вентиляции	2	
	Санитарные требования к оборудованию	2	
	Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.	2	
	Санитарные требования к инвентарю, инструментам, кухонной посуде, столовой посуде	2	
	Практические занятия	12	
	Санитарные требования к территории, планировке и устройству помещений	2	
	Требования к водоснабжению, канализации, отоплению и вентиляции	4	
	Санитарные требования к оборудованию. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов Санитарные требования к инвентарю, инструментам, кухонной посуде, столовой посуде	2 2 2	
Тема 3.4. Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация	Содержание учебного материала	12	
	Понятие о дезинфекции, методы дезинфекции	2	
	Практические занятия	10	
	Понятие о дезинфекции, методы дезинфекции	2	
	Характеристика моющих и дез средств	2	
	Правила проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации.	2	
	Правила проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации. Приготовление растворов моющих и дез. средств.	2 2	
Тема 3.5 Санитарные требования к кулинарной обработке	Содержание учебного материала	26	
	Санитарные требования к механической кулинарной обработке	2	
	Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления	2	

пищевых продуктов и процессу приготовления блюд.	блюд	2	
	Санитарные требования к реализации и качеству готовой продукции	2	
	Санитарные требования к пищевым добавкам		
	Практические занятия	18	
	Санитарные требования к механической кулинарной обработке	2	
	Санитарные требования к механической кулинарной обработке	2	
	Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд	2	
	Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд	2	
	Санитарные требования к реализации и качеству готовой продукции	2	
	Санитарные требования к реализации и качеству готовой продукции	2	
	Санитарные требования к пищевым добавкам	2	
Санитарные требования к пищевым добавкам			
Правовые основы санитарии			
Зачет	2		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета
Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству слушателей;
 - рабочее место преподавателя;
 - комплект учебно-наглядных пособий «Микробиология».
- Технические средства обучения: компьютер.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Госманов, Р.Г. Микробиология: Учебное пособие / Р.Г. Госманов, А.К. Галиуллин и др. - СПб.: Лань, 2019. - 496 с.
2. Кисленко, В.Н. Пищевая микробиология: микробиолог.безоп.сырья.: Уч. / В.Н. Кисленко, Т.И. Дячук. - М.: Инфра-М, 2017. - 192 с.
3. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебник / А.Н. Мартинчик. - М.: Academia, 2018. - 399 с.
Рубина, Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: Форум, 2019. - 320 с.

Дополнительные источники:

1. Рыбальченко, О Микробиология, вирусология и / О Рыбальченко. - СПб.: Спецлит, 2018. - 81 с.
2. Сбойчаков, В.Б. Микробиология, основы эпидемиологии и методы микробиологических исследований / В.Б. Сбойчаков. - СПб.: Спецлит, 2017. - 608 с.
3. Рябцева, С.А. Микробиология молока и молочных продуктов: Учебное пособие / С.А. Рябцева, В.И. Ганина, Н.М. Панова. - СПб.: Лань, 2018. - 192 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.internet-school.ru/>
2. <http://www.ozon.ru/context/>
3. <http://www.vgf.ru/>
4. <http://www.sprinter.ru/>
5. <http://window.edu.ru/>
6. <http://window.edu.ru/>
7. <http://www.combook.ru/catalog/>
8. <http://elibrary.ru/startsession.asp?>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения слушателями индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	практическая работа
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	практическая работа
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	практическая работа
выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов	практическая работа
Знания основные группы микроорганизмов;	практическая работа
основные виды пищевых инфекций и пищевых отравлений;	тестирование
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;	практическая работа
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	тестирование
правила личной гигиены работников пищевых производств;	тестирование
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;	тестирование
правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	тестирование