Министерство образования Красноярского края
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании
Методического совета

Протокол № 11 от 29.06.2022
Председатель методического совета
Кучина Н.В. _____

УТВЕРЖДАЮ
Директор КБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»
_____ Андреевой М. А.
« 29 » 06 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
адаптированной образовательной программы профессионального обучения - программы профессиональной подготовки
по профессии 13249 Кухонный рабочий

г. Игарка, 2022

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессиям рабочих и должностям служащих для лиц с ограниченными возможностями здоровья разработана на основе Квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС),2019 Выпуск № 51 ЕТКС. Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 г. № 30 Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание»; Приказа Минтруда России от 08.09.2015 №610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023); Профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных Федерацией Рестораторов и Отельеров (Приказ № 5 от 03.09.2007г); Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утвержденных департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830вн от 20.04.2015 года); Минпросвещения России (Департамент государственной политики в сфере профессионального образования и опережающей подготовки кадров, 10.04.2020г. No05-398) «Методические рекомендации по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»; а также в соответствии с учебной нагрузкой учебного плана основной (адаптированной) образовательной программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих из числа выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида.

Организация - разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Игарский многопрофильный техникум» (далее КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»)
Разработчик: Римавичуте И.А. – преподаватель КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»
Эксперт:
Кучина Н.В. – методист КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО МОДУЛЯ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения, адаптирована к условиям профессионального обучения лиц с ОВЗ по профессии Кухонный рабочий.

Рабочая программа адаптационной учебной дисциплины Основы физиологии питания разработана на основе п. 28 ст.2, п.6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п. 4 ст.79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273; п. 28 ст.2, п.6 ст.28, п.1, п.2, п3, п.4 ст.79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273; приказа Минобрнауки РФ от 18.04.2013 № 292 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления ФГОС обрывания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (интеллектуальными нарушениями) от 19.12.2014; письма Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» вместе с методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», (утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830-вн); Квалификационной характеристики профессии 13249 Кухонный рабочий

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» относится к адаптационному циклу основных профессиональных образовательных программ по профессиям 13249 «Кухонный рабочий».

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- определять основные группы микроорганизмов;

-соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;

- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основные понятия и термины микробиологии;

- классификацию микроорганизмов;

- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;

- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;

- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;

- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде.

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.

Техник-технолог должен обладать **профессиональными компетенциями (ПК):**

1.Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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 кулинар ной продукции.

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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 и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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.

4.Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

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.

5.Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6.Организация работы структурного подразделения.

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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и вида учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**91**
в форме практической работы	14
в форме теоретической работы	38
в форме дифференцированного зачета	
Итого:	**51**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение. Техника безопасности	Содержание занятия: Предмет, цели, задачи дисциплины. Место дисциплины в подготовке квалифицированных специалистов (рабочих), еѐ содержание, связь с другими дисциплинами. Понятие микробиологии, санитарии и гигиены. Техника безопасности на уроках теоретического и практического обучения.+	2	2
Раздел 1. Основы микробиологии			
Тема 1.1. Основы микробиологии	Содержание занятия: Основы микробиологии	1	2
	Содержание занятия: Понятие о микробах, их видах, формах, условиях жизнедеятельности. Источники распространения микробов. Движение, питание, размножение, спорообразование микробов.	1	2
	Практическая работа № 1: Устройство микроскопа. Приготовление окрашенных препаратов. Техника микроскопирования.	1	
	Практическая работа № 2: Изучение морфологии и физиологии микроорганизмов.	1	3
	Практическая работа № 3: Методы посевов и учет микроорганизмов на питательных средах.	1	
Тема 1.2. Влияние внешней среды на микроорганизмы	Содержание занятия: Влияние внешней среды на микроорганизмы. Условия развития микробов в различных пищевых продуктах. Меры, препятствующие развитию микробов в продуктах. Понятие о скоропортящихся продуктах.	1	2
	Самостоятельная работа: Подготовка докладов на темы: «Способы сохранения продуктов», «Микробиология основных пищевых продуктов».	4	

	Практическая работа № 4: Изучение влияния внешней среды на микроорганизмы и способов сохранения пищевых продуктов. (Определение зависимости скорости роста колоний микроорганизмов от концентрации и температуры).	1	3
Тема 1.3. Роль микроорганизмов в жизни человека	Содержание занятия: Роль микроорганизмов в жизни человека. Полезные, вредные микробы. Болезнетворные микробы. Понятие инфекционного заболевания. Инкубационный период. Бактерионосительство.	2	2
	Самостоятельная работа: Подготовка докладов на темы: «Практическое применение микробиологии в профессии/специальности», «История развития учения о микроорганизмах».	6	
Раздел 2. Микробиология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий			
Тема 2.1 Микробиология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Содержание занятия: Микробиология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	1	2
	Содержание занятия: Дрожжевые грибы. Факторы, влияющие на жизнедеятельность микрофлоры теста. Микрофлора пшеничного теста. Микрофлора ржаного теста.	1	2
	Практическая работа № 5: Определение состояния культуры дрожжей. Органолептическая оценка качества и определение подъемной силы прессованных и сушеных дрожжей.	1	3
Раздел 3. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания			
Тема 3.1. Классификация пищевых заболеваний	Содержание занятия: Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания	1	2
Тема 3.2. Инфекционные заболевания, передающиеся человеку через пищевые продукты	Содержание занятия: Пищевые инфекционные заболевания. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. Острые кишечные инфекции: дизентерия, холера, брюшной тиф, паратифы. Источники распространения заболеваний: больное животное, больной человек, бактерионоситель, грызуны, насекомые. Профилактика.	2	2

	<u>Самостоятельная работа:</u> Подготовка доклада на тему: «Санитарно-эпидемиологическая обстановка в стране, меры по ее улучшению».	2	
Тема 3.3. Пищевые отравления	<u>Содержание занятия</u>: Понятие пищевого отравления. Пищевые отравления бактериального происхождения. Понятие о токсикоинфекциях и бактериальных токсикозах (пищевых интоксикациях). Токсикоинфекции. Микробы, вызывающие токсикоинфекции: сальмонеллы, кишечная палочка и палочка протея. Биологические особенности этих микробов. Продукты, с которыми наиболее часто связаны эти отравления. Меры профилактики.	2	2
	<u>Содержание занятия</u>: Бактериальные токсикозы (пищевые интоксикации). Микробы, вызывающие бактериальные токсикозы: патогенные стафилококки, ботулинус. Биологические особенности этих микробов. Продукты, с которыми наиболее часто связаны эти отравления. Меры профилактики.	1	2
	<u>Самостоятельная работа:</u> Написание конспекта: Микотоксикозы: понятие, виды. Небактериальные пищевые отравления: отравления продуктами, ядовитыми по своей природе (грибами, ядрами косточковых плодов, сырой фасолью, некоторыми видами рыб); отравления продуктами временно ядовитыми (картофелем, рыбой в период нереста); отравление ядовитыми примесями (солями тяжелых металлов). Меры предупреждения этих отравлений.	3	
Тема 3.4. Глистные заболевания	<u>Содержание занятия</u>: Глистные заболевания (гельминтозы): понятие. Глисты: понятие, виды, формы, размеры. Пищевые продукты и гельминтозы. Меры профилактики.	2	2
	<u>Практическая работа № 6:</u> Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений, инфекционных и глистных заболеваний.	1	3
	<u>Контрольная работа № 1 (по разделам 1-3)</u>	1	
Раздел 4. Основы пищевой санитарии и гигиены			

Тема 4.1. Основы пищевой санитарии и гигиены	Содержание занятия: Основы пищевой санитарии и гигиены	1	2
	Практическая работа № 7: Санитарно-бактериологический анализ проб воды, воздуха, смывов рук.	2	3
	Практическая работа № 8: Органолептическая оценка качества мясопродуктов и баночных консервов.	1	
Тема 4.2. Санитарные требования к устройству и содержанию общественного питания	Содержание занятия: Требования к устройству предприятий общественного питания: требования к территории, к планировке и устройству помещений (помещений для приема и хранения продуктов, к производственным помещениям и к помещениям, связанным с обслуживанием потребителей).	2	2
	Содержание занятия: Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания. Дезинфекция и дезинфицирующие средства. Способы приготовления дезинфицирующих средств. Борьба с грызунами, мухами, тараканами.	2	2
	Практическая работа № 9: Изучение способов приготовления дезинфицирующих и моющих растворов.	1	3
Тема 4.3. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	Содержание занятия: Санитарные требования к оборудованию, к инвентарю и инструментам, к таре.	2	2
	Содержание занятия: Санитарные требования к мытью кухонной и столовой посуды. Моющие и дезинфицирующие средства для мытья посуды на предприятиях общественного питания.	2	2
	Практическая работа № 10: Санитарная обработка инвентаря и оборудования.	1	3
Тема 4.4. Санитарные требования к приему, хранению, кулинарной	Содержание занятия: Санитарные требования к приему продуктов. Санитарные требования к хранению сырья и полуфабрикатов.	2	2

обработке пищевых продуктов и реализации готовой продукции	Содержание занятия: Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов, к тепловой кулинарной обработке.	2	2
	Содержание занятия: Санитарные требования к отпуску готовых блюд и кулинарных изделий.	2	2
	Содержание занятия: Санитарный контроль качества готовой пищи. Требования к реализации готовой продукции. Условия и сроки хранения готовой продукции на раздаточной.	2	2
	Самостоятельная работа: Подготовка доклада на тему: «Санитарные требования к пищевым добавкам».	1	
	Подготовка презентаций: «Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к питьевой воде и воде, используемой в пищевой промышленности», «Способ очистки и дезинфекции питьевой воды».	3	
Тема 4.5. Санитарные требования к выработке кондитерских изделий на предприятиях общественного питания	Содержание занятия: Санитарные требования к производственным помещениям кондитерских цехов. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре кондитерских цехов.	2	3
	Самостоятельная работа: Написание конспекта: Требования к обработке сырья, изготовлению отделочных полуфабрикатов и отделке кондитерских изделий. Требования к хранению, транспортировке и реализации кондитерских изделий.	3	
	Практическая работа № 11: Изучение санитарных требований к изготовлению, условиям и срокам хранения кондитерских изделий.	1	3
Тема 4.6. Личная гигиена работников предприятий общественного питания	Содержание занятия: Понятие и значение личной гигиены. Содержание в чистоте тела, рук, полости рта – важные гигиенические требования.	2	3
	Содержание занятия:	2	3

	Санитарная одежда на предприятиях общественного питания, требования, нормы.		
	<u>Самостоятельная работа:</u> Подготовка докладов на темы: «Санитарный режим работников на предприятии», «Медицинские обследования, их цель, виды», «Сроки прохождения медосмотров работников».	3	
	Подготовка презентации: «Санитарный контроль за соблюдением правил личной гигиены».	1	
	<u>Практическое занятие:</u> Личная гигиена работников предприятий общественного питания.	1	3
	<u>Контрольная работа № 2 (по разделу 4)</u>	1	
Раздел 5. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство			
Тема 5.1. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор	<u>Содержание занятия</u>: Государственный, ведомственный и производственный контроль за соблюдением санитарных правил и норм.	4	2
	<u>Практическое занятие:</u> Работа с нормативно-технической документацией.	1	3
	<u>Самостоятельная работа:</u> Подготовка презентации: «Схема санитарно-гигиенического контроля на предприятии общественного питания» (место прохождения практики).	4	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**1**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению кабинета-лаборатории «Биологии, микробиологии, санитарии и гигиены, физиологии питания, экологических основ природопользования»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов, - рабочее место преподавателя,
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине «Микробиология».

Технические средства обучения: - компьютер (ноутбук),

- мультимедиа – проектор, - экран (на штативе). **Инструменты и пособия:**
- таблицы, плакаты,
- мультимедиапрезентации,
- комплект обучающих видеофильмов.

3.2. Информационное обеспечение обучения Основные источники:

Основные источники:

1. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч 1. / А.А. Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко. – М.: ИЦ «Академия», 2017. – 256 с.
2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч 2. / А.Н. Мартинчик. – М.: ИЦ «Академия», 2017. – 240 с.

Дополнительные источники:

1. Фатыхов Д. Ф. «Охрана труда в торговле, в общественном питании», М: Изд-Центр «Академия», 2000.
2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – М.: ИЦ «Академия», 2014. – 352 с.
3. Калина Г.П., Чистович Г.Н. Санитарная микробиология.- М., 2005. 3. Карплюк И.А. Гигиена молока. – М., 2001.
4. Микробные аспекты гигиены пищевых продуктов. - М., 2000. 5. Седова Н.Н. // Вопросы питания 2004, № 2, с. 82-83.

Интернет-ресурсы

1. Весь общепит России. Форма доступа: http://www.pitportal.ru/ - доступ свободный**.**
2. Социальная сеть работников образования «Наша сеть». Форма доступа: http://nsportal.ru/ - доступ свободный.
3. Сайт для начинающих изучать микробиологию. Форма доступа: http://collegemicrob.narod.ru/microbilogy/- доступ свободный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе проведения лекционных, практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
уметь:	
использовать лабораторное оборудование;	Практические работы
соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	Тестовый контроль Практические работы Устный опрос
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	Практическая работа Устный опрос
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	Тестовый контроль Устный опрос
выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.	Практическая работа Устный опрос
знать/понимать:	
основные группы микроорганизмов;	Устный опрос Дифференцированный зачет
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	Тестовый контроль Сообщение Дифференцированный зачет
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;	Сообщение Практическая работа Дифференцированный зачет
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, одежде;	Тестовый контроль Устный опрос Дифференцированный зачет
правила личной гигиены работников пищевых производств;	Тестовый контроль Устный опрос Дифференцированный зачет
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;	Контрольная работа Практическая работа Дифференцированный зачет