

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ «НГТК»  
В.М. Земалиндинова  
Приказ «06» февраля 2024 г. № 30.1-К

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,**  
**САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

для профессии:

19.01.18            Аппаратчик-оператор            производства            продуктов  
питания из растительного сырья

профиль подготовки: естественнонаучный

на базе основного общего образования

ОДОБРЕНА  
Предметно - цикловой комиссией  
Председатель: Н.В. Москаева

СОГЛАСОВАНО  
Зам.директора:  
О.С. Макарова

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 973 от 11.11.2022 г., зарегистрированного Министерством юстиции России № 71641 от 19 декабря 2022г.

Разработчики:

ГАПОУ «НГТК»  
(место работы)

преподаватель  
(занимаемая должность)

Н.В. Москаева  
(инициалы, фамилия)

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК»  
(место работы)

Председатель ПЦК  
(занимаемая должность)

Н.В. Москаева  
(инициалы, фамилия)

ГАПОУ «НГТК»  
(место работы)

преподаватель  
(занимаемая должность)

М.П. Елисеева  
(инициалы, фамилия)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих по данной профессии.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих служащих:** дисциплина реализуется в рамках общепрофессиональных дисциплин (основная часть).

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

Код ПК, ОК <sup>1</sup>	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<ul style="list-style-type: none"><li>- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства продуктов питания из растительного сырья;</li><li>- определять источники микробиологического загрязнения;</li><li>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,</li><li>- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;</li><li>- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li><li>- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;</li><li>- рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;</li><li>- составлять рационы питания для различных категорий потребителей</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- основные понятия и термины микробиологии;</li><li>- основные группы микроорганизмов,</li><li>- микробиология основных пищевых продуктов;</li><li>- правила личной гигиены работников организации питания;</li><li>- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li><li>- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li><li>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li><li>- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</li><li>- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции</li></ul>
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации

	<p>и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составить план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации.  Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска.  Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации.  Оценивать практическую значимость результатов поиска.  Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.  Приемы структурирования информации.  Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации.  Современная научная и профессиональная терминология.  Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды.  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива.  Психология личности.  Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке.  Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста.  Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии.  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции.  Общечеловеческие ценности.  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности.  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.  Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.</p>

		Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

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

объём образовательной программы **36** часов, в том числе:

- объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем **36** часов;
- объём самостоятельной работы обучающегося **0** часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>36</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	<b>12</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	12
<i>Самостоятельная работа</i> <sup>2</sup>	
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций и личностных результатов <sup>3</sup> , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии.		
<b>Раздел 1</b>	<b>Основы микробиологии в пищевом производстве</b>		ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
<b>Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6/2</b>	
	1. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.	2	
	2. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.		
	3. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.		
	4. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	2	
	<b>Практическое занятие 1</b>		
	1. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов	2	
<b>Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8/4</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и	2	

<sup>3</sup> В соответствии с Приложением 3 ПОП.

<b>отравления</b>	др. Глистные заболевания. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	2	
	<b>Практические занятия 2,3</b>		
	2. Выращивание микроорганизмов на плотных и жидких питательных средах	2	
	3. Работа с микроскопом	2	
<b>Раздел 3</b>	<b>Санитария и гигиена в пищевом производстве</b>		
<b>Тема 3.1 Личная и производственная гигиена</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду.	2	
	2. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований	2	
<b>Тема 3.2 Санитарно- гигиенические требования к помещениям</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8/4</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию и устройству помещений	2	
	2. Гигиенические требования оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде и таре		
	3. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения	2	
	4. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения		
	<b>Практические занятия 4,5</b>		
	4. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию инвентаря и оборудования	2	
5. Гигиеническая оценка личной гигиены, внешнего вида, и соблюдения САНиП	2		
<b>Тема 3.3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10

<b>Санитарно-гигиенические требования к обработке пищевых продуктов</b>	1. Санитарные требования к процессам механической обработке продовольственного сырья. 2. Санитарные правила применения пищевых добавок	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
<b>Тема 3.4</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4/2</b>	ОК 01-07, 09, 10
<b>Санитарно-гигиенические требования к транспортирует, приемке и хранению пищевых продуктов</b>	1. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению 2. Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции продовольственного сырья	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>Практическое занятие 6</b>		
	6. Гигиеническая оценка качества готовой продукции (бракераж).	2	
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>36/12</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 примерной образовательной программы по профессии.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Лаушкина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – Москва : Академия, 2018. – 256 с.

3. Наумова Т.И. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие для студентов среднего профессионального образования / Т. И. Наумова. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2020. – 284 с.

##### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00275-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491216> (дата обращения: 09.02.2022).

2. Емцев, В. Т. Основы микробиологии : учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11718-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491855> (дата обращения: 09.02.2022).

3. Канивец, И. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие / И. А. Канивец. — 2-е изд., стер. — Минск : РИПО, 2019. — 178 с. — ISBN 978-985-503-869-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131943> (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Леонова, И. Б. Основы микробиологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. —

298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05352-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492587> (дата обращения: 09.02.2022).

5. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: ЭУМК для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Лаушкина. – Москва : Академия, 2021. – URL: <https://academia-moscow.ru/catalogue/5411/478840/>

6. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494971> (дата обращения: 09.02.2022).

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ.

2. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

3. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18.

4. СанПиН 2.3.2.1078-01 О введении в действие санитарных правил: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36.

5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32.

6. Все для общепита в России [Электронный ресурс]. URL: <https://pitportal.ru/>

7. Всё о весе [Электронный ресурс]. URL: <http://www.vseovese.ru/>

8. Тематический каталог статей [Электронный ресурс]. URL: <https://www.rusarticles.com/>

9. Все о медицине [Электронный ресурс]. – URL: <https://meduniver.com/>

10. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебное пособие / Рубина Е.А., Малыгина В.Ф., - 2-е изд. - Москва :Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с. (СРЕДНЕЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ) (Обложка. КБС) ISBN 978-5-00091-058-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/503099> (дата обращения: 09.02.2022). – Режим доступа: по подписке.

11. Большой справочник калорийности продуктов питания и блюд [Электронный ресурс]. URL: <https://pbprog.ru/tk/pm>

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
<p>основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников производства продуктов; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной, (самостоятельной) работы; - докладов, рефератов; - теоретической части проектов, учебных исследований и т.д. <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных / устных ответов, - тестирования.</p>
<b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
<p>соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации продуктов из растительного сырья, обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий. <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>