

Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение Тюменской области  
«Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса»  
(ГАПОУ ТО «ТКТТС»)

СОГЛАСОВАНО:

генеральный директор

ООО «Грант»

 В.Ю. Осипов

« 28 » 04 2021 г.

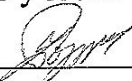
М.П.



УТВЕРЖДАЮ:

заместитель директора

по учебно - производственной работе

 Н.Ф. Борзенко

« 28 » 04 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

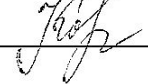
ОП.01. Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии

43.01.04. Повар судовой

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01. Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии (далее ПШКРС) разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.04 Повар судовой, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. № 726, зарегистрирован Министерством юстиции от 20.08.2013 г. № 2636.

Рассмотрена на заседании ПЦК Профессионального цикла технологий и сервиса водного транспорта,

протокол № 9 от «21» апреля 2021 г.

Председатель ПЦК  /Ковалева И.Г./

Организация – разработчик: ГАПОУ ТО «ТКТТС»

Разработчик:

Дяченко Виктория Александровна, преподаватель ГАПОУ ТО «ТКТТС».

## СОДЕРЖАНИЕ

- 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.01. Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.04. Повар судовой.

Учебная дисциплина ОП.01. Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.04. Повар судовой. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК по профессии

Код	Наименование общих компетенций
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.

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 2.1.	Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1. ОК 1. ОК 2. ОК 3.	выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов; соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	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; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	48
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия (если предусмотрено)	12
Самостоятельная работа	16



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины имеется кабинет «Физиологии и гигиены питания», лаборатория «Микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии».**

**Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя.

**Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийный проектор.

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

**3.2.1. Печатные издания**

**Дополнительные источники:**

1. Жарикова Г.Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена: учебник – М.: Академия, 2015 (25)

1. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник./ З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2013.- 312 с.

2. Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учеб. пособие для нач. проф. образования. / Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2013. – 136 с. - (Профессиональное образование).

3. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов: ФЗ № 28 02.01.2000

4. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу: ГОСТ Р. 5935-95

5. Общественное питание. Требования к производственному процессу: ОСТ 28-1-95

6. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: ФЗ № 52 30.03.1999

7. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: СанПиН 2.3.2.1324-03

**3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. Гигиена и санитария производства [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.metalbud.ru](http://www.metalbud.ru)

2. Микробиология — Википедия [Электронный ресурс] – Режим доступа: [ru.wikipedia](http://ru.wikipedia)

3. Пищевая микробиология [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.kodeksoft.ru](http://www.kodeksoft.ru)

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Основные группы микроорганизмов;	Характеризует основные виды микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов	Текущий контроль в форме: практических занятий по теме 1, оценка выполнения самостоятельных работ
Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Перечислены основные характерные особенности пищевых инфекций и пищевых отравлений	Текущий контроль в форме: практических занятий по теме 2
Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	Точное перечисление возможных источников микробиологического загрязнения	Текущий контроль в форме: практических занятий по теме 1, оценка выполнения самостоятельных работ
Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Сформулированы основные санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Текущий контроль в форме: практических занятий по теме 3
Правила личной гигиены работников	Перечисляет требования к личной гигиене работников	Текущий контроль в форме: практических занятий по теме 3
Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения	Перечисляет средства, обладающие моющими и дезинфицирующими свойствами, рассказывает правила применения, условия и сроки хранения	Текущий контроль в форме: практических занятий по теме 3
Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Сформулированы правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Текущий контроль в форме: практических занятий по теме 3
Выполняет простейшие микробиологические исследования и дает оценку полученным результатам	Демонстрирует выполнение простейших микробиологических исследований и дает оценку полученным результатам	Текущий контроль в форме: практических занятий по теме 1, оценка выполнения самостоятельных работ
Соблюдает правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи	Перечисляет правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи	Текущий контроль в форме: практических занятий по теме 3
Производит санитарную обработку оборудования и инвентаря	Формулирует последовательность санитарной обработки оборудования и инвентаря	Текущий контроль в форме: практических занятий по теме 3
Готовит растворы дезинфицирующих и моющих средств	Демонстрирует правильную последовательность приготовления растворов	Текущий контроль в форме: практических занятий по теме 3
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Способность применять знания на практике. Понимание сущности и социальной значимости будущей профессии.	Экспертная оценка выполнения практических работ по темам 1, 2, 3, оценка выполнения самостоятельных работ
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Способности к организации и планированию. Понимание сути профессиональных задач. Применение методов решения профессиональных задач и оценки их эффективности и качества.	Экспертная оценка выполнения практических работ по темам 1, 2, 3, оценка выполнения самостоятельных работ
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Способности к анализу и контролю. Применение навыков принятия решений в соответствии с ситуацией, ответственность за принятое решение.	Экспертная оценка выполнения практических работ по темам 1, 2, 3, оценка выполнения самостоятельных работ
ПК 2.1. Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды	Производит приготовление растворов для обработки камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды. Сопоставляет вид оборудования и инвентаря с дезинфицирующими растворами	Экспертная оценка выполнения практических работ по темам 1, 2, 3, оценка выполнения самостоятельных работ