

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

СОГЛАСОВАНО:

Шеф-повар

ООО «Гарден»

 Д.В. Матушак

« 27 » апреля 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ:

заместитель директора

по учебно - производственной работе

 Н.Ф. Борзенко

« 27 » апреля 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

43.01.04. Повар судовой

Тюмень 2022

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01. Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии (далее ППКРС) 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.

Рассмотрена на заседании ПЦК Профессионального цикла технологий и сервиса водного транспорта

протокол № 9 от «20» апреля 2022 г.

Председатель ПЦК  /И.Г. Ковалёва/

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 судовый.

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 судовый. 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.

<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</p>	<p align="center">Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
<p>Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.</p>	<p align="center">ЛР 9</p>
<p>Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.</p>	<p align="center">ЛР 11</p>

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	32
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия (если предусмотрено)	12
Самостоятельная работа	16
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета 3 семестр	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01. Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Основные группы микроорганизмов	Содержание учебного материала	22	ПК 2.1. ОК 1. ОК 2. ОК 3.
	1.1. Морфология, физиология микробов. Влияние условий внешней среды на микробы.	2	
	1.2. Распространение микробов в природе. Микробиология основных пищевых продуктов.	2	
	Практическое занятие №1. Основные группы микроорганизмов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Выполнение рисунков форм бактерий, клеток дрожжей, видов плесневых грибов.	4	
	Написать сообщение на тему «Микробиологические процессы, их хозяйственная роль».	8	
	Заполнение таблицы при работе с учебным материалом и Интернет-ресурсами: «Хозяйственная роль микроорганизмов».	4	
Тема 2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала	6	ПК 2.1. ОК 1. ОК 2. ОК 3.
	2.1. Пищевые инфекционные заболевания.	2	
	2.2. Пищевые отравления. Глистные заболевания.	2	
	Практическое занятие №2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.	2	
Тема 3. Основы гигиены труда и производственной санитарии	Содержание учебного материала	18	ПК 2.1. ОК 1. ОК 2. ОК 3.
	3.1. Основные сведения о гигиене и санитарии труда.	2	
	3.2. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.	2	
	3.3. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания.	2	
	3.4. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде и таре, хранению пищевых продуктов.	2	
	3.5. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд.	2	
	Практическое занятие №3. Основные требования к личной гигиене персонала.	2	
	Практическое занятие №4. Санитарные требования к устройству и содержанию ПОП.	2	
	Практическое занятие №5. Подготовка растворов дезинфицирующих и моющих средств для обработки оборудования и инвентаря.	2	
	Практическое занятие №6. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд.	2	
	Дифференцированный зачет	2	
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка	32
		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

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

Электронные издания (электронные ресурсы):

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

2. Микробиология — Википедия[Электронный ресурс] – Режим доступа: ru.wikipedia

3. Пищевая микробиология[Электронный ресурс] – Режим доступа: 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
ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий	Способность сохранять психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся	Наблюдение и оценка в ходе прохождения учебной и производственной практик

<p>либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.</p>	<p>ситуациях.</p>	
<p>ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.</p>	<p>Проявляет уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</p>	<p>Наблюдение и оценка в ходе прохождения учебной и производственной практик</p>