

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 судово́й.

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 судово́й. 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 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 1 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. ЛР 9, ЛР 11
	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. ЛР 9, ЛР 11
	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

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

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>