

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.05 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

профессиональной подготовки обучающихся  
по профессиям 11811 Декоратор витрин, Продавец продовольственных товаров

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям 11811 Декоратор витрин, Продавец продовольственных товаров, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утв. [приказом](#) Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. № 513; Общероссийским классификатором профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94); Требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, утв. Постановлением Минтруда РФ от 05 марта 2004 г. № 30 (выпуск 51); Требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, утв. Приказом Минздравсоцразвития РФ от 21 марта 2008 г. N 135 (выпуск 57).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

Разработчик: Приходько О.Б., преподаватель

ОДОБРЕНО

на заседании ПЦК *Индустрии питания и сервиса*  
Протокол № 10 от 28.05.2020 г.

Председатель ПЦК

*Григорьев А. Ю.*  
(подпись)

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

*Бочанова Н.В.*  
Н.В. Бочанова

(подпись)

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы профессиональной подготовки по профессиям: 11811 Декоратор витрин, Продавец продовольственных товаров

### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:**

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

### **1.3. Цели и задачи дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

#### **уметь:**

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
- осуществлять контроль чистоты и порядка на рабочем месте;

#### **знать:**

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп 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;
- правила личной гигиены работников.

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

ОК 1 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности

ОК 3 Нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4 Осуществлять поиск информации и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

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

Обязательной аудиторной нагрузки – **18** часов, в том числе:

Практических занятий – **10** часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>18</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>18</b>
в том числе:	
Практические занятия	<b>10</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 Санитария и гигиена

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Основы микробиологии			14	
Тема 1.1. Микробиология как наука. Связь с санитарией и гигиеной. Классификация микроорганизмов	Содержание учебного материала		2	1
	1	Предмет и задачи микробиологии. Значение изучения курса микробиологии для подготовки пекарей, поваров и кондитеров. Связь микробиологии с санитарией и гигиеной. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Прокариоты и эукариоты. Строение клетки. Бактерии, плесневые грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности		
	Практические занятия		4	
	1	Практическое занятие №1. Устройство микроскопа. Виды современных микроскопов. Методика работы с микроскопом.	2	
	1	Практическое занятие №2 Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.	2	
Тема 1.2. Патогенные микроорганизмы	Содержание учебного материала		2	2
	1	Пищевые заболевания микробной природы. Пищевые отравления бактериального происхождения. Пищевые отравления немикробного происхождения. Меры предупреждения. Микробиология пищевых продуктов		
	Практические занятия		2	
	1	Практическое занятие № 3. Разработка мероприятий по профилактике пищевых заболеваний микробной природы, микотоксикозов, токсикоинфекций	2	
Тема 1.3. Гельминтозы, виды и профилактика	Содержание учебного материала		2	
	1	Гельминтозы и их профилактика. Зоонозы. Описторхоз и другие инвазии.		
	Практические занятия		2	
	1	Практическое занятие № 4 Разработка мероприятий по профилактике пищевых и непищевых отравлений. Первая помощь при пищевом отравлении.	2	

<b>Раздел 2. Санитария и гигиена</b>			<b>4</b>	<b>1</b>
<b>Тема 2.1. Правила личной гигиены работников торговых предприятий и пищевых производств</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	Личная гигиена. Требования, предъявляемые к содержанию тела, рук, полости рта, санитарной одежде, медицинскому обследованию. Санитарный контроль. Санитарно-эпидемиологический надзор, законодательство.		
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	1	<b>Практическое занятие № 5</b> Санитарно-бактериологический контроль за оборудованием, инвентарем, посудой	2	
<b>Дифференцированный зачет</b>				
<b>Всего:</b>			<b>18</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие лаборатории «Микробиологии, санитарии и гигиены», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, рабочими местами обучающихся (по количеству обучающихся), техническими средствами обучения (компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиа проектор).

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

##### **3.2.1 Основные издания:**

1. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / З. П. Матюхина. – 11-е изд., стер. – Москва : Академия, 2018. – 256 с.- URL: [www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru)

##### **3.2.2. Дополнительные издания:**

1. Лаушкина, Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Т. А. Лаушкина. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2019. - 240 с. - URL: [www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru)



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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<b>Умения:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>-использовать лабораторное оборудование;</li> <li>- определять основные группы микроорганизмов;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;</li> <li>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</li> <li>- осуществлять контроль чистоты и порядка на рабочем месте;</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составить схему строения клетки бактерий</li> <li>2. Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений</li> <li>3. Разбор данных санитарно-бактериологического анализа готовых блюд и кулинарных изделий.</li> <li>4. Заполнить таблицу «Санитарно-бактериологический контроль за оборудованием, инвентарем, посудой».</li> <li>5. Определение химического состава пищевых продуктов</li> </ol>
<b>Знания:</b>	
Основные понятия и термины микробиологии	<p>Оценка результатов собеседования по темам:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Морфология и физиология микроорганизмов.</li> <li>2.Микробиология пищевых продуктов.</li> <li>3. Патогенные микроорганизмы.</li> </ol>
<p>Классификацию микроорганизмов. Морфологию и физиологию 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;</p>	<p>Оценка результатов тестирования по темам:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.</li> <li>2.Роль микроорганизмов в хозяйственной деятельности.</li> <li>3. Микробиология пищевых продуктов.</li> <li>4.Возбудители пищевых заболеваний микробного происхождения.</li> <li>5.Возбудители пищевых отравлений бактериального происхождения.</li> <li>6.Возбудители пищевых отравлений немикробного происхождения</li> </ol>

Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде.  Правила личной гигиены работников пищевых производств; микробиологический контроль	Оценка результатов собеседования по теме: 1.Правила личной гигиены работников торговых предприятий и пищевых производств. 2.Санитарно- технологические требования, предъявляемые к предприятиям.
---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся развитие общих компетенций и обеспечивающих их умения.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес	Применение потенциала в профессиональной деятельности для эффективной работы	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности	Обоснование собственного выбора решения в ситуационных упражнениях, приближенных к области профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 3 Нести ответственность за результаты своей работы	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях в сфере обслуживания	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 4 Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи	Верный поиск требуемой информации и ее адекватное использование для выполнения производственных задач	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Использование информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Взаимодействие с одноклассниками, преподавателями в процессе обучения и в ситуациях, приближенных к производственным	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы