

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»
МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ В ОБЛАСТИ ИСКУССТВА,
ДИЗАЙНА И СФЕРЫ УСЛУГ

Приложение №__
к ОП ПОиСПА по профессиям
16399 Официант,
16472 Пекарь

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ
профессионального обучения и социально-профессиональной
адаптации обучающихся
по профессиям **16399 Официант, 16472 Пекарь**

Тюмень 2026

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям 16399 Официант, 16472 Пекарь; Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденным 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, утвержденными. Постановлением Минтруда РФ от 05 марта 2004 г. № 30 (выпуск 51); Профессиональным стандартом Официант/Бармен, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ 09 марта 2022г. № 115н.; Профессионального стандарта Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 № 914н.

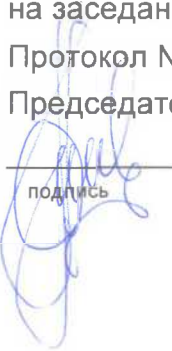
Разработчик: Коржавина Н.В., мастер производственного обучения

Одобрено

на заседании ПЦК ИПиС

Протокол № 10 от 28.05.2026 г.

Председатель ПЦК

 К.С.Кондрашова

подпись

СОДЕРЖАНИЕ

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.08 Основы микробиологии, санитарии и гигиены

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессиям: по профессиям 16399 Официант, 16472 Пекарь.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

1.3. Цели и задачи дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

У-1 использовать лабораторное оборудование;

У-2 определять основные группы микроорганизмов;

У-3 соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;

У-4 производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

У-5 осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

У-5 осуществлять контроль чистоты и порядка на рабочем месте.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

З-1 основные понятия и термины микробиологии;

З-2 классификацию микроорганизмов;

З-3 морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

З-4 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;

З-5 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;

З-6 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

З-7 возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;

З-8 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

З-9 санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

З-10 правила личной гигиены работников пищевых производств.

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

ОК 01. Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 02. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности

ОК 03. Нести ответственность за результаты своей работы

ОК 04. Осуществлять поиск информации и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи

ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

Целевые ориентиры воспитания, формируемые в процессе освоения учебной дисциплины в соответствии с программой воспитания по профессиям: 16399 Официант, 16472 Пекарь:

Код ЦО	Дескрипторы
ЦО 20	Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей
ЦО 36	Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки

ЦО 38	Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности
ЦО 39	Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ЦО 40	Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ЦО 52	Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной специальности/профессии, проявляющий уважение к своей специальности/профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий благоприятный образ своей специальности/профессии в обществе.
ЦО 56	Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной профессии

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

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

Лабораторно-практических занятий – **10** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	18
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	18
в том числе:	
Практических занятий	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП.08 Основы микробиологии, санитарии и гигиены**

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			12	
Тема 1.1. Введение. Микробиология как наука. Связь с санитарией и гигиеной	Содержание учебного материала		2	1
	1.	Предмет и задачи микробиологии. Значение изучения курса микробиологии для подготовки поваров и кондитеров. Связь микробиологии с физиологией питания, санитарией и гигиеной		
	2.	История развития микробиологии. Великие ученые и великие достижения.		
	Практические занятия			
	1.	Практическое занятие №1. Устройство микроскопа. Виды современных микроскопов. Методика работы с микроскопом.		
Тема 1.2. Морфология и классификация микроорганизмов	Содержание учебного материала		2	1
	1.	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		2	
	1.	Практическое занятие №2 Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.		
Тема 1.3. Патогенные микроорганизмы. Гельминтозы, виды и профилактика	Содержание учебного материала		2	1
	1.	Пищевые заболевания микробной природы. Пищевые отравления бактериального происхождения. Пищевые отравления немикробного происхождения. Меры предупреждения. Микробиология пищевых продуктов		
	2.	Гельминтозы и их профилактика. Зоонозы. Описторхоз и другие инвазии.		
	Практические занятия		6	
	1.	Практическое занятие № 3. Разработка мероприятий по профилактике пищевых заболевания микробной природы, микотоксикозов, токсикоинфекций	2	
	2	Практическое занятие № 4 Разработка мероприятий по профилактике пищевых и непищевых отравлений. Первая помощь при пищевом отравлении.	2	
	3	Практическое занятие № 5 Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2	
Раздел 2. Санитария и гигиена			6	1
Тема 2.1. Санитарно-технологические требования. Правила	Содержание учебного материала		2	
	1.	Личная гигиена. Требования, предъявляемые к содержанию тела, рук, полости рта, санитарной одежде, медицинскому обследованию. Санитарный контроль. Санитарно-эпидемиологический надзор, законодательство.		

личной гигиены работников	2	Санитарно-технологические требования, предъявляемые к устройству предприятий общественного питания: к территории, к планировке помещений, к отделке помещений, к микроклимату, санитарному содержанию предприятий		
	3	Санитарно-технологические требования к оборудованию, инвентарю. Санитарные нормы, нормы оснащения. Режим мытья кухонной, столовой посуды. Санитарно-бактериологический контроль оборудования, инвентаря, посуды		
Дифференцированный зачет				
Всего:			18	

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:

1Лаушкина, Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Т. А. Лаушкина. - 8-е изд., стер. - Москва : Академия, 2024. - 256 с. - URL: <http://www.academia-moscow.ru>

3.2.2. Дополнительные издания:

1Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария [Электронный ресурс]: учебник / Е. А. Рубина. В. Ф. Малыгина. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. – 240 с. – (Среднее профессиональное образование). - URL: znanium.com

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
Умения: У-1 использовать лабораторное оборудование; У-2 определять основные группы микроорганизмов; У-3 соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; У-4 производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; У-5 осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; У-5 осуществлять контроль чистоты и порядка на рабочем месте.	Наблюдение и оценка результатов практических работ: 1. Составить схему строения клетки бактерий 2. Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений 3. Разбор данных санитарно-бактериологического анализа готовых блюд и кулинарных изделий. 4. Заполнить таблицу «Санитарно-бактериологический контроль за оборудованием, инвентарем, посудой». 5. Определение химического состава пищевых продуктов
Знания: 3-1 основные понятия и термины микробиологии; 3-2 классификацию микроорганизмов; 3-3 морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; 3-4 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; 3-5 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; 3-6 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; 3-7 возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; 3-8 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; 3-9 санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; 3-10 правила личной гигиены работников пищевых производств.	Оценка результатов собеседования по темам: 1.Морфология и физиология микроорганизмов. 2.Микробиология пищевых продуктов. 3. Патогенные микроорганизмы. Оценка результатов тестирования по темам: 1. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. 2. Роль микроорганизмов в хозяйственной деятельности. 3. Микробиология пищевых продуктов. 4. Возбудители пищевых заболеваний микробного происхождения. 5. Возбудители пищевых отравлений бактериального происхождения. 6. Возбудители пищевых отравлений немикробного происхождения 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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. 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 02. 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 03. 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 04. 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 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Использование информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 06. 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