

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.08 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**  
профессиональной подготовки обучающихся  
по профессиям 16675 Повар, 16399 Официант

Тюмень 2021

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям 16675 Повар, 16399 Официант, 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, утвержденного Постановлением Минтруда РФ от 05 марта 2004 г. N 30 (выпуск 51); Профессиональным стандартом Повар, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. N 610н; Профессиональным стандартом Официант/Бармен, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ 01 декабря 2015 г. N 910н

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

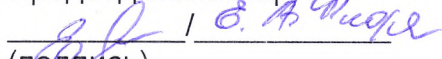
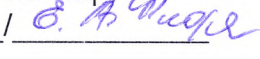
Разработчик: О.Б. Приходько, преподаватель

ОДОБРЕНО

на заседании ПЦК ОГСЭ и ЕН

Протокол № 11 от 10.06.2021 г.

Председатель ПЦК

 /   
(подпись)

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

 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<br>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 16675 Повар, 16399 Официант

### **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:**

- 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 пищевых производств.

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 – **26** часов, в том числе:

Лабораторно-практических занятий – **14** 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)                       | 26          |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)            | 26          |
| в том числе:  |             |
| Практических занятий  | 14          |
| 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 |
|--|---|-------------|------------------|
| <b>1</b>   | <b>2</b>  | <b>3</b>    | <b>4</b>         |
| <b>Раздел 1. Основы микробиологии</b>  |   | <b>16</b>   |                  |
| <b>Тема 1.1. Введение.</b><br>Микробиология как наука. Связь с санитарией и гигиеной | <b>Содержание учебного материала</b><br>1 Предмет и задачи микробиологии. Значение изучения курса микробиологии для подготовки поваров и кондитеров. Связь микробиологии с физиологией питания, санитарией и гигиеной<br>2 История развития микробиологии. Великие ученые и великие достижения. | <b>2</b>    | <b>1</b>         |
|  | <b>Лабораторно-практические занятия</b>   | <b>2</b>    |                  |
|  | 1 <b>Лабораторно-практическая работа №1.</b> Устройство микроскопа. Виды современных микроскопов. Методика работы с микроскопом.  |             |                  |
| <b>Тема 1.2. Морфология и классификация микроорганизмов</b>                          | <b>Содержание учебного материала</b><br>1 Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Прокариоты и эукариоты. Строение клетки. Бактерии, плесневые грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.  | <b>2</b>    | <b>1</b>         |
|  | <b>Лабораторно-практические занятия</b>   | <b>2</b>    |                  |
|  | 1 <b>Лабораторно-практическое занятие №2</b> Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.  |             |                  |
| <b>Тема 1.3. Патогенные микроорганизмы</b>   | <b>Содержание учебного материала</b><br>1 Пищевые заболевания микробной природы. Пищевые отравления бактериального происхождения. Пищевые отравления немикробного происхождения. Меры предупреждения. Микробиология пищевых продуктов   | <b>2</b>    | <b>1</b>         |
|  | <b>Лабораторно-практические занятия</b>   | <b>2</b>    |                  |
|  | 1 <b>Лабораторно-практическое занятие № 3.</b><br>Разработка мероприятий по профилактике пищевых заболеваний микробной природы, микотоксикозов, токсикоинфекций   |             |                  |
| <b>Тема 1.4. Гельминтозы, виды и профилактика</b>                                    | <b>Содержание учебного материала</b><br>1 Гельминтозы и их профилактика. Зоонозы. Описторхоз и другие инвазии.  | <b>2</b>    | <b>1</b>         |
|  | <b>Лабораторно-практические занятия</b>   | <b>2</b>    |                  |
|  | 1 <b>Лабораторно-практическое занятие № 4</b> Разработка мероприятий по профилактике пищевых и непищевых отравлений. Первая помощь при пищевом отравлении.  |             |                  |



|  |  |  |   |   |
|--|--|--|---|---|
| Раздел 2. Санитария и гигиена  |  |  | 10  | 1 |
| Тема 2.1.  |  |  | 2   |   |
| Правила личной гигиены работников торговых предприятий и пищевых производств | Содержание учебного материала                                      |  |   |   |
|  | 1  | Личная гигиена. Требования, предъявляемые к содержанию тела, рук, полости рта, санитарной одежде, медицинскому обследованию. Санитарный контроль. Санитарно-эпидемиологический надзор, законодательство.         |   |   |
|  | Лабораторно-практические занятия                                   |  | 2   |   |
|  | 1  | Лабораторно-практическое занятие № 5 Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования |   | 1 |
|  | Содержание учебного материала                                      |  | 2   |   |
| Тема 2.2.  | Санитарно-технологические требования, предъявляемые к предприятиям | 1  | Санитарно-технологические требования, предъявляемые к устройству предприятий общественного питания: к территории, к планировке помещений, к отделке помещений, к микроклимату, санитарному содержанию предприятий |   |
|  |  | 2  | Санитарно-технологические требования к оборудованию, инвентарю. Санитарные нормы, нормы оснащения. Режим мытья кухонной, столовой посуды. Санитарно-бактериологический контроль оборудования, инвентаря, посуды   |   |
|  |  | Лабораторно-практические занятия   |   | 4 |
|  |  | 1  | Лабораторно-практическое занятие № 6 Определение химического состава пищевых продуктов. Разбор данных санитарно-бактериологического анализа готовых блюд и кулинарных изделий                                     | 2 |
|  |  | 2  | Лабораторно-практическое занятие № 7 Санитарно-бактериологический контроль за оборудованием, инвентарем, посудой  | 2 |
| Дифференцированный зачет   |  |  |   |   |
| Всего:   |  |  | 26  |   |

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. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е. А. Рубина. В. Ф. Малыгина. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. – 240 с. – (Среднее профессиональное образование). - URL: [znanium.com](http://znanium.com)

2. 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<br>(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.</p> <p>Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.</p> <p>Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха</p> <p>Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.</p> <p>Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития.</p> <p>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.   | Оценка результатов собеседования по теме:  |



|   |   |
|---|---|
| Правила личной гигиены работников пищевых производств;<br>микробиологический контроль | 1.Правила личной гигиены работников торговых предприятий и пищевых производств.<br>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<br/>(освоенные общие компетенции)</b>  | <b>Основные показатели оценки результата</b>   | <b>Формы и методы контроля и оценки</b>   |
|--|--|---|
| ОК 1<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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 |