

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.10 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

профессиональной подготовки обучающихся
по профессиям 16472 Пекарь, Специалист по маникюру

Тюмень 2021

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям 16472 Пекарь, Специалист по маникюру 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. № 30 (выпуск 51); Профессиональным стандартом Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 № 914н; Профессиональным стандартом Специалист по предоставлению маникюрных и педикюрных услуг, утвержденного Министерства труда и социальной защиты РФ от 25 декабря 2014 № 1126н.

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

Разработчик: Приходько О.Б., преподаватель

ОДОБРЕНО

на заседании ПЦК *ОГЛЖ и СЖ*

Протокол № *11* от *10.06.2021* г.

Председатель ПЦК

[подпись] / *[подпись]*
(подпись)

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

[подпись] Н.В. Бочанова
(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 Основы микробиологии, санитарии и гигиены

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессиям: 16472 Пекарь, Специалист по маникюру

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 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 – **18** часов, в том числе:

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
Дифференцированный зачёт	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.10 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				
Тема 1.1. Микробиология как наука. Связь с санитарией и гигиеной. Классификация микроорганизмов	Содержание учебного материала			
	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	2	1
	Практические занятия			
	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			
	1	Пищевые заболевания микробной природы. Пищевые отравления бактериального происхождения. Пищевые отравления немикробного происхождения. Меры предупреждения. Микробиология пищевых продуктов	2	1
	Практические занятия			
	1	Практическое занятие № 3. Разработка мероприятий по профилактике пищевых заболеваний микробной природы, микотоксикозов, токсикоинфекций	2	
	Содержание учебного материала			
Тема 1.3. Гельминтозы, виды и профилактика	1	Гельминтозы и их профилактика. Зоонозы. Описторхоз и другие инвазии.	2	
	Практические занятия			
	1	Практическое занятие № 4 Разработка мероприятий по профилактике пищевых и непищевых отравлений. Первая помощь при пищевом отравлении.	2	

Раздел 2. Санитария и гигиена				4	1
Тема 2.1. Правила личной гигиены работников торговых предприятий и пищевых производств	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.			
	Практические занятия			2	
	1	Практическое занятие № 5 Санитарно-бактериологический контроль за оборудованием, инвентарем, посудой			
	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:

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

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

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:	
<ul style="list-style-type: none"> -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; 	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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:	
Основные понятия и термины микробиологии	<p>Оценка результатов собеседования по темам:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Морфология и физиология микроорганизмов. 2.Микробиология пищевых продуктов. 3. Патогенные микроорганизмы.
<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"> 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

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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