

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2020 Лист 1/4
--------------------	--------------------------	-----------------------------------

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Формируемые компетенции: ОК 1 – 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5

Разработчик: Сумина Айана Михайловна, преподаватель,
Еркова Нелли Андреевна, преподаватель.

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

Учебная дисциплина ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве относится к профессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Цель:

– знать представления о закономерности жизни и развития микроорганизмов, а также изменения, вызываемые ими в организме людей, животных, растений и в неживой природе.

Задачи:

– изучить систематику, морфологию, генетику и размножение бактерий; метаболизм микроорганизмов, участие микроорганизмов в превращениях различных

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2020
		Лист 2/4

- соединении;
- изучить почвенные микроорганизмы и освоить методы определения их состава и активности;
- сформировать понятия о роли микроорганизмов в почвообразовательном процессе и воспроизводстве плодородия почв, микробиологических процессах при получении органических удобрений;
- о влиянии агротехнических приемов на почвенные микроорганизмы;
- о возможности использования микроорганизмов в технологиях сельскохозяйственного производства.

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

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

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

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2020
		Лист 3/4

– правила личной гигиены работников пищевых производств.

4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **78** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 52 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 26 часов.

4.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	78
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	52
в том числе:	
лабораторные работы	0
практические занятия	28
контрольные работы	0
курсовая работа (проект)	0
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	26
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	0
изучение терминов и определений;	2
подготовка докладов по теме «Микробиология основных пищевых продуктов»:	4
микробиология мяса и мясопродуктов, Микробиология молока и молочных продуктов;	4
подготовка докладов по теме: «Пищевые инфекционные заболевания»: Дизентерия,	4
Сальмонеллез;	
подготовка докладов по теме «Пищевые токсикозы»: ботулизм и стафилококковый	4
токсикоз;	
составление схемы соления рыбы и икры, используя санитарные правила и нормы по	2
профилактике паразитарных заболеваний;	
выполнение индивидуального задания по применению дезинфицирующих средств;	2
оформление инструкции по мытью и обработке кухонной посуды;	2
разработка программы производственного контроля;	4
выполнение индивидуального задания по заполнению форм журналов: по осмотру на	2
гнойничковые заболевания кожи, бракеража готовой продукции	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Введение. Микробиология, санитария и гигиена. Роль микробиологии, санитарии и гигиены в профессии повара

Тема 1.1. Роль микробиологии, санитарии и гигиены в профессии повара

Раздел 2. Основы микробиологии

Тема 2.1. Понятие о микроорганизмах, морфология и физиология микробов

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2020
		Лист 4/4

Тема 2.2. Влияние условий внешней среды на развитие микробов

Тема 2.3. Микробиология основных пищевых продуктов

Тема 2.4. Пищевые инфекционные заболевания

Тема 2.5. Пищевые отравления

Тема 2.6. Паразитарные заболевания

Раздел 3. Гигиена и санитария в пищевом производстве

Тема 3.1 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству предприятий общественного питания

Тема 3.2. Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания

Тема 3.3. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде и таре

Тема 3.4. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, хранению и реализации пищевых продуктов

Тема 3.5. Санитарно-эпидемиологические требования к персоналу