

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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Формируемые компетенции: ОК. 01-07, 09-10, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4.

Разработчик: Сумина Айана Михайловна, преподаватель,

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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 соединений;

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

- 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;
- правила личной гигиены работников пищевых производств.

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

4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **64** часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 64 часа;
 самостоятельной работы обучающегося – 0 часов.

4.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	64
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
лабораторные работы	0
практические занятия	34
контрольные работы	0
курсовая работа (проект)	0
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	0
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	0
изучение терминов и определений; подготовка докладов по теме «Микробиология основных пищевых продуктов»: микробиология мяса и мясопродуктов, Микробиология молока и молочных продуктов; подготовка докладов по теме: «Пищевые инфекционные заболевания»: Дизентерия, Сальмонеллез; подготовка докладов по теме «Пищевые токсикозы»: ботулизм и стафилококковый токсикоз; составление схемы соления рыбы и икры, используя санитарные правила и нормы по профилактике паразитарных заболеваний; выполнение индивидуального задания по применению дезинфицирующих средств; оформление инструкции по мытью и обработке кухонной посуды; разработка программы производственного контроля; выполнение индивидуального задания по заполнению форм журналов: по осмотру на 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

Тема 2.2. Влияние условий внешней среды на развитие микробов

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

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