

Министерство образования, науки и молодёжной политики
Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Армавирский техникум технологии и сервиса»

Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рассмотрена
учебно-методическим объединением
технологических специальностей
протокол № _____ от
« ____ » _____ 2018 г.

Председатель
_____ Е.В.Матвеева

Утверждена
Директор ГБПОУ КК АТТС
_____ А.П. Буров
« ____ » _____ 20 ____ г.

Одобрена
на заседании педагогического совета
протокол № ____ от _____ 20 ____ г.

Рабочая программа дисциплины ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве разработана на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания» (приказ Минобрнауки РФ от 22 апреля 2014г. N 384, зарегистрирован в Минюсте России от 23 июля 2014 г. N 33234), укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация – разработчик: Государственная бюджетная профессиональная образовательная организация Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса»

Разработчик: _____ Хитрова С.В.,
преподаватель ГБПОУ КК АТТС

Рецензенты: Волчанская Е.Н., зам. директора ООО
«Астория»
Квалификация по диплому:
инженер – технолог

Боровская Г. И. преподаватель
ГБПОУ КК «АМТТ»
Квалификация по диплому:
инженер - технолог

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебный цикл дисциплина относится к общеобразовательному циклу

указать принадлежность дисциплины к учебному циклу

Связь с другими дисциплинами (модулями):

Изучение учебной дисциплины ОП. 01. Микробиология, санитария и гигиена в

указать дисциплину

пищевом производстве рекомендуется проводить одновременно с освоением

ОУДп.13 Химия

ОУДп.14 Биология

ОП.02 Физиология питания

результаты освоения ОП. 01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом

указать дисциплину

производств являются основой изучения

ЕН.03Химия

указать дисциплины (модули)

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

ОП.08 Охрана труда

ПМ.01 Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПМ.02 Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

ПМ.03 Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

ПМ.04 Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПМ.05 Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

ПМ.07 Выполнение работ профессии «Повар»

Учебная дисциплина ориентирована на развитие следующих общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Учебная дисциплина ориентирована на развитие следующих профессиональных компетенций:

ВПД 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 1.4 Приготавливать региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам.

ПК 1.5 Оптимизировать рабочий процесс посредством использования пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления.

ВПД 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 2.4 Планировать и организовывать простые фуршеты.

ПК 2.5 Приготавливать региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам.

ПК 2.6 Презентовать готовые блюда потребителям.

ВПД 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 3.5 Готовить классические интернациональные блюда из мяса, птицы и рыбы.

ПК 3.6 Приготовление и оформление блюд из моллюсков и ракообразных.

ПК 3.7 Презентовать готовые блюда потребителям.

ВПД 4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 4.5 Приготовление мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья

ПК 4.6 Презентовать готовые блюда потребителям.

ВПД 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 5.3 Организовывать и приготавливать сложные замороженные десерты.

ВПД 6 Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ПК 6.6 Планировать и устраивать мероприятия по рекламированию блюд.

ВПД 7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

ПК 7.1 Готовить блюда и гарниры из овощей, грибов круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога.

ПК 7.2 Готовить супы и соусы.

ПК 7.3 Готовить блюда из рыбы, мяса и домашней птицы.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>63</i>
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	<i>42</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	<i>10</i>
практические занятия	<i>10</i>
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)	<i>21</i>
Промежуточная аттестация по образовательной программе в форме экзамена	