

Министерство образования, науки и молодежной 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

2019 г.

Рассмотрена:  
на заседании УМО  
технологических  
специальностей  
протокол № 1 от 27.01.19г  
Председатель УМО  
Е.В. Матвеева

Утверждена:  
Директор ГБПОУ КК АТТС  
А.П. Буров  
от «30» 01 2019 г.



Рассмотрена:  
на заседании педагогического совета  
протокол № 1 от 29.01 2019 г.

Рабочая программа дисциплины ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 № 384, зарегистрирован в Минюсте России от «23» июля 2014 г. N 33234, укрупненная группа профессий 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»).

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса».

Разработчик: Воропаева М.В.  
преподаватель ГБПОУ КК АТТС

Рецензенты: Боровская Г.И.  
преподаватель ГБПОУ КК АМТТ  
квалификация по диплому: инженер-технолог

Серикова В.Н.  
директор Муниципального  
предприятия г. Армавира  
«Комбинат школьного питания и торговли»  
квалификация по диплому: инженер-технолог

## СОДЕРЖАНИЕ

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

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

## 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 ОП.01. МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	63
<b>Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)</b>	42
в том числе:	
лабораторные занятия	14
практические занятия	6
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)</b>	21
в том числе:	
1. Проработка конспектов занятий по главам учебной технологической литературы. 2. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. 3. Оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка их к защите. 4. Задания с использованием информационных технологий.	
<b>Промежуточная аттестация по образовательной программе в форме экзамена</b>	

