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: Утверждена:

на заседании УМО Директор ГБПОУ КК АТТС

технологических \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.П. Буров

специальностей от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019г.

протокол №\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_

Председатель УМО

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.В. Матвеева

 Рассмотрена:

 на заседании педагогического совета

 протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_ 2019г.

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**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** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *63* |
| **Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)**  | *42* |
| в том числе: |  |
|  лабораторные занятия  | *14* |
|  практические занятия  | *6* |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)** | *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. |  |
| **Промежуточная аттестация по образовательной программе в форме** **экзамена** | *6* |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** |  | **Объем часов** |
| **1** | **2** | **3** |
| **Тема 1. Основы микробиологии** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **14** |
| **Основные понятия и термины микробиологии. Общая характеристика микроорганизмов.** Положение микроорганизмов в природе. Классификация (таксономия) микроорганизмов. Морфология основных групп микроорганизмов. Форма и размеры микробов. Строение клетки бактерий. Систематика бактерий. Вирусы и фаги. Дрожжи. Классификация дрожжей. Физиология микроорганизмов. Рост микроорганизмов. Питательные среды. Генетическая и химическая основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Генетика микроорганизмов. Аэробные процессы. Уксуснокислое брожение. Влияние условий внешней среды на развитие микроорганизмов. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Микрофлора почвы, воды и воздуха. Сапрофитные и патогенные микроорганизмы. Пищевые инфекции и пищевые отравления. Источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Микробиология важнейших пищевых продуктов. | *2* |
| **Тематика учебных занятий** | **Уровень освоения** | **10** |
| **Лабораторные работы:** |
| 1. Ознакомление с оборудованием и принадлежностямимикробиологической лаборатории. | 2 |
| 2. Устройство микроскопа и правила работы с ним. Методы микроскопического исследования микроорганизмов. | 2 |