


КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ

ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РЫЛЬСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Принято на заседании
педагогического совета техникума
Протокол № 4 от 30.08.2019г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ
«Рыльский аграрный техникум»

Харин А.В.
Приказ № 370
от « 30 » 08 20 19 г.

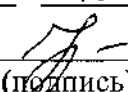
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии
и гигиены в пищевом производстве»

Рыльск, 2019 г.

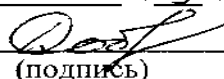
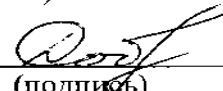

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии 19.01.04 ПЕКАРЬ, утвержденного приказом Министерства образования Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 799, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00.

Разработчик: **Кузьменко И.В.** - преподаватель ОБПОУ «Рыльский аграрный техникум»

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК математического и общего естественно-научного цикла

Протокол № 1 от «30» августа 2019г.
Председатель ПЦК  И.В. Кузьменко
(подпись)

Рабочая программа учебной дисциплины **Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве** рассмотрена и одобрена на заседании методического совета техникума

Протокол № 2 от «30» 08 2019г.
Председатель методического совета  И.Н. Добрынина
(подпись)
Заместитель директора по учебной работе  И.Н. Добрынина
(подпись)
Методист 
(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

1.Паспорт	рабочей	программы	учебной
дисциплины.....			
			4
2.Структура	и	содержание	учебной
дисциплины.....			
			5
3.Условия	реализации	рабочей	программы
дисциплины.....			учебной
			9
4.Контроль	и	оценка	результатов
дисциплины.....			освоения
			учебной
			11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 01 . Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 19.01.04 ПЕКАРЬ в соответствии с ФГОС, укрупненная группа 19.00.00..

Опыта работы не требует.

1.2. Место предмета в структуре ППК РС:

Дисциплина изучается в рамках общепрофессионального учебного цикла

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

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

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;

▪- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

В результате освоения учебной дисциплины у студентов будут сформированы следующие **компетенции**:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **46 часов**, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **32 часа**;
самостоятельной работы обучающегося **14 часов**.

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>46</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>32</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>16</i>
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>14</i>
в том числе:	
Выполнение проектных заданий:	
«История развития микробиологии»	1
«Современные методы исследования микроорганизмов»;	1
«Распространение микроорганизмов в природе»;	2
«Санитарные требования к водоснабжению, канализации, отоплению, микроклимату, вентиляции и освещению предприятий пищевого производства»;	2
«Санитарные требования к реализации готовой кулинарной продукции и обслуживанию потребителей»;	2
- «Государственный и ведомственный контроль над соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил».	2
Задания с практической направленностью:	
определение факторов, влияющих на жизнедеятельность микрофлоры теста	1
Приготовление в домашних условиях растворов современных дезинфицирующих средств	1
составлению памятки санитарной культуры работников пищевых производств	1
Составление опорных конспектов. Написание рефератов, сообщений.	1
Итоговая аттестация	зачет