

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Тольяттинский социально-экономический колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В
ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

*«общепрофессиональный цикл»
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии
технического профиля
19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из
растительного сырья*

Тольятти, 2024

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. № 786, (20 августа 2013 г., регистрационный № 29639) – в редакции приказа. № 390 от 09.04.2015.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Рабочая программа разработана с учетом исследования квалификационных запросов со стороны предприятий/организаций регионального рынка труда.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Тольяттинский социально-экономический колледж» (ГБПОУ «ТСЭК»)

Составитель:

Моисеева В.И., мастер производственного обучения ГБПОУ «ТСЭК»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
5. ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ СТУДЕНТОВ	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 основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом начального профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья в части освоения соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки.

ПК 1.4. Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией,

ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

ГК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса переработки зерна и семян.

ГК 2.3. Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций переработки зерна и семян изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (зерна и семян) на специальном технологическом оборудовании.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

1.2. Место программы в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина принадлежит к общепрофессиональным дисциплинам профессионального учебного цикла.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

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

- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства;

- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

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

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления источники;
- возможные 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

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **36** часа в том числе:
 обязательной аудиторной нагрузки обучающегося - **36** часа;
 самостоятельная работа обучающихся - **0** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и вид учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
В том числе:	
лабораторные работы	<i>(не предусмотрено)</i>
практические занятия	28
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	0
В том числе:	
Итоговая аттестация в форме	<i>Дифференцированного зачета</i>

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

Наименование разделов и тем.	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.		Объем часов.	Уровень усвоения.
1	2		3	4
Раздел 1	Основы микробиологии			
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов	Содержание учебного материала:			
	1.	Введение. Основные группы микроорганизмов.	1	1
	2.	Распространение микробов в природе. Микрофлора почвы, воздуха, воды.	1	1
	3.	Влияние факторов среды на микроорганизмы. Морфология микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы.	2	1
	Лабораторные работы		<i>(не предусмотрено)</i>	
	Практические занятия			
	1.	Изучение форм микробов.	4	2
	2.	Факторы влияния внешней среды на микроорганизмы	4	2
	3.	Схемы строения клеток микроорганизмов. Диаграмма роста микробной культуры	4	2
	Контрольные работы			
	1.	Морфология микроорганизмов.	2	2
Раздел 2	Основы гигиены и санитарии в пищевом производстве			
Тема 2.1 «Санитарно-технологические требования на предприятиях пищевой промышленности»	Содержание учебного материала:			
	1.	Классификация моющих средств. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации.	2	1
	Лабораторные работы		<i>(не предусмотрено)</i>	
	Практические занятия			
	1.	Работа с нормативно-технической документацией СанПиН 2.3.6.1079-01	4	2
	2.	Санитарно-гигиенический режим технологических процессов на предприятиях хлебопекарной промышленности.	4	2

	3.	Общие понятия о санитарии и гигиене. Санитарно-эпидемиологические требования к помещениям, оборудованию и одежде	4	2
	Контрольные работы			
	1.	Изучение возбудителей инфекционных заболеваний и меры борьбы с ними.	4	2
Итоговая аттестация: Дифференцированный зачет			2	
Всего:			36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Микробиологии, санитарии и гигиены».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийным проектором.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

а) основная литература

1. Горохова С.С., Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. – М.: ОИЦ «Академия», 2013.

2. Домброва О.А. Санитария и гигиена на предприятиях торговли. Учебное электронное издание. – М.: Академия-медиа, 2014.

3. Зедгенидзе Н.А., Быстрицкая В.В. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве. Учебное электронное издание. – М.: Академия-медиа, 2014.

4. Леонова И.Б. Санитария и гигиена на предприятиях торговли. – М.: ОИЦ «Академия», 2013.

б) дополнительная литература

5. Горохова С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.

6. Жвирблянская А.Ю., Бакушинская О.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. - М.: «Просвещение», 2009.

7. Калина Г.П., Чистович Г.Н. Санитарная микробиология. - М.: «Просвещение», 2005

8. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.

в) Интернет – ресурсы

1. - <http://www.bestlibrary.ru> On-line библиотека
2. - <http://www.lib.msu.ru> научная библиотека МГУ
3. - <http://www.vavilon.ru> Государственная публичная научно-техническая библиотека России
4. - <http://www.cookup.ru>
5. - <http://www.edic.ru> Электронные словари

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных работ, заданий, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи, хлебобулочных изделий;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	тестовые задания, лабораторные работы, внеаудиторная самостоятельная работа
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	тестовые задания, лабораторные работы, внеаудиторная самостоятельная работа
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.	тестовые задания, лабораторные работы, внеаудиторная самостоятельная работа
Знания:	
- основные группы микроорганизмов;	тестовые задания, устный опрос внеаудиторная самостоятельная работа
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	тестовые задания, устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;	тестовые задания, аудиторная самостоятельная работа, внеаудиторная самостоятельная работа
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, одежде;	тестовые задания, устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
- правила личной гигиены работников пищевых производств;	тестовые задания, устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;	тестовые задания, устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа

5. ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ СТУДЕНТОВ

№ п/п	Тема учебных занятий	Кол-во часов	Активные и интерактивные формы и методы обучения
1.	Распространение микробов в природе. Микрофлора почвы, воздуха, воды.	2	Активные методы: – Беседа Интерактивные методы: – Работа в парах – Выступление с презентацией – Обсуждение выступления
2.	Факторы влияния внешней среды на микроорганизмы	2	Активные методы: – Беседа – Работа с наглядными пособиями Интерактивные методы: – Работа в парах – Взаимообучение и взаимопомощь – Самопроверка в группах Взаимопроверка групп