

**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**

*«обще профессионального учебного цикла»
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии
естественнонаучного профиля
19.01.04 Пекарь*

Тольятти, 2022

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.01.04 Пекарь**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 799 от 02.08.2013, (зарегистрировано в Минюсте РФ 20.08.2013 г. № 29657) – в редакции приказа. № 390 от 09.04.2015.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь.

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

Рабочая программа ориентирована на подготовку обучающихся с учетом стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции «Хлебопечение».

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

Составитель:

Назарова Л.В., мастер производственного обучения ГБПОУ «ТСЭК»

Рузанова А.Н., мастер производственного обучения ГБПОУ «ТСЭК»

РАССМОТРЕНО

УТВЕРЖДЕНО

методистом отделения программ приказом директора ГБПОУ
подготовки квалифицированных рабочих, «ТСЭК»
служащих Ю.Н.Редковой

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 19.01.04 Пекарь в части освоения соответствующих профессиональных компетенций:

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

ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

и общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

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 - **48** часа в том числе:
 обязательной аудиторной нагрузки обучающегося - **32** часа;
 самостоятельная работа обучающихся - **16** 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)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
В том числе:	
лабораторные работы	<i>(не предусмотрено)</i>
практические занятия	22
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
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	21	
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов	Содержание учебного материала:	8	
	1. Введение. Основные группы микроорганизмов.	2	1
	2. Распространение микробов в природе. Микрофлора почвы, воздуха, воды.	4	1
	3. Влияние факторов среды на микроорганизмы. Морфология микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы.	2	1
	Лабораторные работы	<i>(не предусмотрено)</i>	
	Практические занятия	6	
	1. Изучение форм микробов.	2	2
	2. Факторы влияния внешней среды на микроорганизмы	2	2
	3. Схемы строения клеток микроорганизмов. Диаграмма роста микробной культуры	2	2
	Контрольные работы	2	
	1. Морфология микроорганизмов.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся:	6	2
	1. Подготовка рефератов по теме «История микробиологии».	2	2
	2. Подготовка рефератов по теме «Вклад русских ученых в микробиологию».	2	2
	3. «Влияние внешней среды на микроорганизмы»	2	2
Раздел 2	Основы гигиены и санитарии в пищевом производстве	20	
Тема 2.1 «Санитарно-технологические требования на предприятиях пищевой промышленности»	Содержание учебного материала:	2	
	1. Классификация моющих средств. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации.	2	1
	Лабораторные работы	<i>(не предусмотрено)</i>	
	Практические занятия	6	

	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	2	2
	Контрольные работы		2	
	1.	Изучение возбудителей инфекционных заболеваний и меры борьбы с ними.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся:		10	
	1.	Работа с нормативно-технической документацией.	2	2,3
	2.	Самостоятельное изучение темы «Санитарный режим работников на производстве» .	2	2
	3.	Соблюдение правил личной гигиены и санитарных требований к производственным помещениям в пищевой и хлебопекарной промышленности.	2	2
	4.	Выполнение простейших микробиологических исследований и оценка результатов.	4	2
	Итоговая аттестация: Дифференцированный зачет			2
Всего:			48	

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