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

ЭП
ГБПОУ"
ТСЭК"
2023-10-23
09:00:24

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01. МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

«общепрофессиональный цикл»
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии
технического профиля
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Тольятти, 2023

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии ***19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья,*** утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 28 июля 2018 г. № 884.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.02.11 Технология 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»

РАССМОТРЕНО

Методистом отделения программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
«28» марта 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора ГБПОУ «ТСЭК»

№ 08 - 01/117/1 от 14.06.2023 г.

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 ***19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья*** в части освоения соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 12. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ГК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян.

ПК 3. 1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ГК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива

ГК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию.

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 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 общечеловеческих 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;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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 - **106** часа в том числе:
обязательной аудиторной нагрузки обучающегося - **106** 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)	106
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	106
В том числе:	
лабораторные работы	*(не предусмотрено)*
практические занятия	54
контрольные работы	*2*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	0
В том числе:	
Итоговая аттестация в форме *Дифференцированного зачета*	

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.	12	1
	2.	Распространение микробов в природе. Микрофлора почвы, воздуха, воды.	12	1
	3.	Влияние факторов среды на микроорганизмы. Морфология микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы.	12	1
	Лабораторные работы		*(не предусмотрено)*	
	Практические занятия			
	1.	Изучение форм микробов.	6	2
	2.	Факторы влияния внешней среды на микроорганизмы	6	2
	3.	Схемы строения клеток микроорганизмов. Диаграмма роста микробной культуры	6	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.	14	1
	Лабораторные работы		*(не предусмотрено)*	
	Практические занятия			
	1.	Работа с нормативно-технической документацией СанПиН 2.3.6.1079-01	6	2
	2.	Санитарно-гигиенический режим технологических процессов на предприятиях хлебопекарной промышленности.	6	2

	3.	Общие понятия о санитарии и гигиене. Санитарно-эпидемиологические требования к помещениям, оборудованию и одежде	6	2
	Контрольные работы			
	1.	Изучение возбудителей инфекционных заболеваний и меры борьбы с ними.	6	2
Итоговая аттестация: Дифференцированный зачет			**2**	
Всего:			**106**	

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 мульти-медийным 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.su 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