Государственное областное автономное профессиональное образовательное учреждение

«Данковский агропромышленный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.01

МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Специальность:

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Данков, 2023

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 N 341 с учетом примерной основной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (2022 г.)

Организация-разработчик: ГОАПОУ ДАПТ.

Разработчик:

Трушина Елена Анатольевна, преподаватель спецдисциплин ГОАПОУ ДАПТ

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **4** |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **5**  **9** |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **11** |

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код**  **ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 07 ОК 09 | проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; | классификацию микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; |
| ПК 2.2 ОК 01, ОК 02, ОК 07 ОК 09 | производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; обеспечивать выполнение санитарноэпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд из растительного сырья; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; | санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; схему микробиологического контроля; |
| ПК 3.1 ОК 01,ОК 02, ОК 07 ОК 09 | производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; | правила личной гигиены работников организации питания; |
| ПК 3.2 ОК 01,ОК 02, ОК 07 ОК 09 | осуществлять микробиологический контроль пищевого производства | анализ рисков и выбор учитываемых микробиологических опасных факторов при производстве планируемой продукции |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | **106** |
| **в т.ч. в форме практической подготовки** | **52** |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 48 |
| лабораторные работы | 52 |
| Самостоятельная работа **[[1]](#footnote-1)** |  |
| **Промежуточная аттестация в форме экзамена** | **6** |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч** | **Коды компетенций и личностных результатов**[[2]](#footnote-2)**, формированию которых способствует элемент программы** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| **ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве** | | **106/52** |  |
| **Тема 1.** **Основы микробиологии** | **Содержание учебного материала** | **28/16** | ОК 01  ОК 02  ПК 3.1  ПК 3.2 |
| **1.** Понятие о микробиологии | 2 |
| **2.** Морфология микроорганизмов | 5 |
| **3.** Физиология микроорганизмов | 5 |
| **4.** Влияние условий внешней среды на микроорганизмы | 6 |
| **5.** Распространение микроорганизмов в природе | 4 |
| **6.** Микробиология основных пищевых продуктов | 6 |
| **В том числе практических и лабораторных занятий** | **16** |
| **1.** Практическое занятие № 1. Морфология и физиология микроорганизмов | 4 |
| **2.** Практическое занятие № 2. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы | 4 |
| **3.** Практическое занятие № 3. Распространение микроорганизмов в природе | 4 |
| **4.** Практическое занятие № 4. Микробиология основных пищевых продуктов | 4 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**[[3]](#footnote-3) |  |
| **Тема 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания** | **Содержание учебного материала** | **40/16** | ОК 01  ОК 02  ПК 3.1  ПК 3.2 |
| **1.** Пищевые инфекционные заболевания | 8 |
| **2.** Пищевые отравления | 8 |
| **3.** Глистные заболевания | 8 |
| **В том числе практических и лабораторных занятий** | **16** |
| **1.** Практическое занятие № 5. Пищевые инфекционные заболевания и пищевые отравления | 8 |
| **2.** Практическое занятие № 6. Глистные заболевания | 8 |
| **Самостоятельная работа обучающихся** |  |
| **Тема 3. Основы гигиены и санитарии.** | **Содержание учебного материала** | **36/20** | ОК 01  ОК 02  ПК 3.1  ПК 3.2 |
| **1.** Основные сведения о гигиене и санитарии | 4 |
| **2.** Личная гигиена работников предприятий | 4 |
| **3.** Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания | 8 |
| **В том числе практических и лабораторных занятий** | 20 |  |
| **1.** Практическое занятие № 7. Виды дезинфицирующих растворов и их применение | 4 |
| **2.** Практическое занятие № 8. Основные сведения о гигиене и санитарии труда | 4 |
| **3.** Практическое занятие № 9. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре | 4 |
| **4.** Практическое занятие № 10. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов | 4 |
| **5.** Практическое занятие № 11. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство | 4 |
| **Самостоятельная работа обучающихся** |  |
| **Промежуточная аттестация в форме экзамена** | | **6** |  |
| **Всего:** | | **106 / 56** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:**

Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены», *оснащенный оборудованием:*

* рабочее место для преподавателя,
* рабочие места по количеству обучающихся,
* компьютер с лицензионным программным обеспечением.

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

**3.2.1. Основные печатные издания**

1. Т.А. Лаушкина Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для сред. проф. образования / Т.А. Лаушкина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 233 с.

**3.2.2. Основные электронные издания**

1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494971 (дата обращения: 21.11.2022).
2. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 496 с. — ISBN 978-5-507-44918-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/249626> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Маятникова, Н. И. Проведение лабораторных санитарно-гигиенических исследований : учебное пособие для спо / Н. И. Маятникова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 100 с. — ISBN 978-5-507-46722-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/317252> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Сычева, О. В. Продовольственная безопасность РФ. Теория и практика питания : учебное пособие для спо / О. В. Сычева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 64 с. — ISBN 978-5-507-46664-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/314807> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Бурова, Т. Е. Продовольственная безопасность : учебник для спо / Т. Е. Бурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 364 с. — ISBN 978-5-8114-9666-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/202127> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Скорбина, Е. А. Санитария и гигиена в хлебопекарном производстве : учебное пособие для спо / Е. А. Скорбина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 48 с. — ISBN 978-5-507-46745-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/318458> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Санитарная микробиология пищевых продуктов : учебное пособие для спо / Р. Г. Госманов, Н. М. Колычев, Г. Ф. Кабиров, А. К. Галиуллин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-9768-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/198467> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Санитарная микробиология : учебное пособие для спо / Н. А. Ожередова, А. Ф. Дмитриев, В. Ю. Морозов [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 176 с. — ISBN 978-5-507-44747-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/243326> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Поломеева, О. А. Физико-химические методы исследования и техника лабораторных работ : учебное пособие для спо / О. А. Поломеева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 108 с. — ISBN 978-5-507-46670-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/314804> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

**3.2.3. Дополнительные источники**

1.Комелькова А.Н. Основы микробиологии : учеб. пособие для учащихся учреждений нач. проф. образования / А.Н. Комелькова. – М. : Издательский центр «Академия», 2011. – 144 с.

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии и санитарии : учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 6-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. – 256 с.

3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности : учебник для нач. проф. образования / Л.В. Мармузова. – 6-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. – 160 с.

4. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь : учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2009. – 96 с.

5. Лутошкина Г.Г. Основы физиологии питания : учеб. пособие / Г.Г. Лутошкина. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. – 64 с. – (Повар, кондитер).**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Результаты обучения****[[4]](#footnote-4)* | ***Критерии оценки*** | ***Методы оценки*** |
| **Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины** | | |
| основные группы микроорганизмов;  правила личной гигиены работников пищевых производств | Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы. | Тестирование |
| санитарно - технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде | Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. | Экспертная оценка выполнения практических заданий |
| классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;  правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации | Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы. | Тестирование |
| основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве | Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.  Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы. | Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий  Тестирование |
| **Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины** | | |
| соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; | Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Адекватность, оптимальность выбора последовательности действий. Быстрота ориентации в представляемом материале.  Уровень правильных ответов при тестовом контроле. | Экспертная оценка выполнения практических заданий  Тестирование |
| производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; | Правильность, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям безопасности.  Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. | Экспертная оценка выполнения практических заданий  Тестирование |
| готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; | Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала. Быстрота ориентации в представляемом материале. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. | Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий  Тестирование |
| выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов. | Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий.  Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. | Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий  Тестирование |

1. Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины. [↑](#footnote-ref-1)
2. В соответствии с Приложением 3 ПООП. [↑](#footnote-ref-2)
3. *Если учебным планом предусмотрена самостоятельная работа по данной учебной дисциплине, должна быть указана её примерная тематика, объем нагрузки и результаты на освоение которых она ориентирована (ПК и ОК).* [↑](#footnote-ref-3)
4. В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты. [↑](#footnote-ref-4)