



Министерство образования Нижегородской области
Государственное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
«Балахнинский технический техникум»

**Рабочая программа
учебной дисциплины
«Микробиология, санитария и гигиена в пищевом
производстве» для специальности СПО 260807
Технология продукции общественного питания**

Балахна
2014

Одобрена цикловой комиссией
экономических дисциплин и
специальностей
Протокол № 5 от «20» 12 2014
Председатель Медуцкий-Федосик А.А.

Рабочая программа учебной дисциплины
«Микробиология, санитария и гигиена в
пищевом производстве» разработана на основе
ФГОС по специальности среднего
профессионального образования 260807
Технология продукции общественного питания
укрупненной группы 260000 Технология
продовольственных продуктов и
потребительских товаров по направлению
260800 Технология продукции и организация
общественного питания

Зам. директора по учебной работе

О.В.Сивухина

«20» 12 2014г.
ДОКУМЕНТОВ
регистрационный № 141 от 06.07.2014 г. 260807

Организация-разработчик: ГБОУ СПО «Балахнинский технический техникум»

Разработчик:

1. Мальцева Наталия Викторовна, преподаватель специальных дисциплин ГБОУ СПО «Балахнинский технический техникум», высшая категория

Эксперты:

1. Сивухина О.В.- заместитель директора по УР ГБОУ СПО «Балахнинский технический техникум», высшая категория
2. _____

(Ф.И.О. должность, (высшая или 1) категория внешнего эксперта, название учебного заведения)

1 Паспорт рабочей программы учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260807 «Технология продукции общественного питания», входящей в состав укрупненной группы специальностей 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров в части освоения основного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при наличии среднего (полного) общего образования (повышение квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих сферы обслуживания по направлению 260800 Технология продукции и организация общественного питания, опыт работы не требуется.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 117 часов,
в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов;
самостоятельной работы обучающегося 39 часов.