Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП.01
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
Разработанной на основе федерального образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь.

1.1. Цели и задачи 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;

-проводить 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;

-возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

-санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

-правила личной гигиены работников пищевых производств;

-классификацию моющих средств, правила из применения, условия и сроки их хранения;

-правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

Содержание дисциплины

ИЗУЧАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ РАЗДЕЛЫ И ТЕМЫ:
Раздел 1. Раздел 1.

Микробиология хлебопекарного и кондитерского производства

Тема 1.1. Распространение микроорганизмов в природе

Тема 1.1.1Введение. Виды микроорганизмов. Дрожжи. Плесневые грибы, вирусы. Химический состав микробной клетки. Размножение микроорганизмов.
Тема 1.1.2 Практическое занятие №1 Устройство микроскопа и правила работы с ним, определение под микроскопом морфологии дрожжей и грибов.
Тема 1.2. Микробиологическая порча кондитерского сырья и полуфабрикатов

Тема 1.2.1 Влияние внешней среды на микроорганизмы.

Основные причины микробиологической порчи сырья.

Тема 1.2.2 Болезни хлеба.

Картофельная болезнь хлеба, плесневение хлеба.

Тема 1.2.3 Практическое занятие №2 Отбор образцов сырья, подвергшихся микробиологической порче. Микроскопический анализ образцов сырья. Выявление причин порчи.

Тема 1.2.4 Практическое занятие №3 Выявление нарушений санитарных требований при хранении и транспортировании сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Определение микроскопической порчи опары и теста, готовых хлебобулочных изделий. молока и молочных продуктов.

Раздел 2. Основы санитарии и гигиены кондитерского производства

Тема 2.1. . Основы гигиены труда и личной гигиены

Тема 2.1.1 Общие понятия о санитарии и гигиене труда Санитарное законодательство

Тема 2.1.3 Значение санитарной грамотности рабочих. Личная гигиена. Уход за чистотой тела, одежды и обуви
Тема 2.1.4 Профессиональные факторы. Влияние профессиональных факторов на здоровье человека. Профессиональные заболевания.

Тема **2.1.5** Классификация моющих средств. Правила из применения, условия и сроки их хранения.

Тема **2.1.6** Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Виды применяемых средств.

Тема 2.1.7 Практическое занятие №4 Составление перечня требований к личной одежде и обуви .

Тема 2.1.8 Практическое занятие №5 Составление требований к спецодежде и обуви, гигиене рук.

Тема 2.1.9 Практическое занятие №6 Подготовка раствора дезинфицирующих и моющих средств.

Тема 2.1.10 Практическое занятие №7 Проведение санитарной обработки оборудования и инвентаря

Тема 3.1.3 Практическое занятие №8 Проведение дезинфекции, дезинсекции на складе , территории цеха.

Образовательные технологии используемые при реализации программы.

При реализации программы используются как традиционные технологии, так и инновационные.