

Комитет образования и науки Курской области

областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Курский государственный политехнический колледж»



УТВЕРЖДАЮ

Директор ОБПОУ «КГПК»

О.И. Морозова

«29» июня 2018 г.

**Рабочая программа**

**по учебной дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены  
в пищевом производстве»**

для профессии 19.01.04 Пекарь

Курск  
2018

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013, №799, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 августа 2013 года, регистрационный №29657)

Разработчик: Сафонова Н.В, преподаватель ОБПОУ «КГПК».

Рабочая программа учебного предмета «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» рассмотрена и одобрена на заседании П(Ц)К «Технологии продовольственных продуктов »

Протокол № 10 от « 31 » мая 2018 г.  
Председатель П(Ц)К Сафонова Сафонова Н.В.

Рабочая программа учебного предмета «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» рассмотрена и одобрена на заседании Методического совета

Протокол № 3 от « 21 » 06 2018 г.  
Председатель Методического совета Толмачева И. Н. Толмачева

Заместитель директора по учебной работе Толмачева И.Ю. Тарасова

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом**  
**производстве»**

Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь.

**Цели и задачи дисциплины:**

В результате освоения 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.

***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 их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Данная дисциплина направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей 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).

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. Отделывать 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.

### **Виды учебной работы и объем учебных часов**

Вид учебной работы	Объем часов:
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	46
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	32
В том числе:	
Практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	14
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

### **Содержание дисциплины:**

**Раздел 1.** Микробиология кондитерского производства.

**Раздел 2.** Основы санитарии и гигиены кондитерского производства