Согласовано
Педагогическим советом
МБОУ «Учебный центр»
«30» августа 2019 г.

Утверждаю
Директор МБОУ «Учебный центр»
_____ П.В. Данилов
«30» августа 2019 г.

Рабочая учебная программа общепрофессионального цикла ОП.01
основной профессиональной образовательной программы по профессии
16675 «Повар»
муниципального бюджетного образовательного учреждения
«Учебный центр профессионального обучения»
городского округа г. Урюпинск

«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Профессия: Повар
Квалификация: 2-3 разряд
Код профессии: 16675
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения – 9 месяцев

Урюпинск, 2019 год

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе профессионального стандарта «Повар» (Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 25.12.2014 № 1128н.), Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), с дополнениями и изменениями к ОК 016-94 и ЕТКС, утвержденными постановлениями Минтруда России в 1992-2004 гг., приказа Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Организация-разработчик: Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Учебный центр профессионального обучения» городского округа г. Урюпинск (МБОУ «Учебный центр»)

Разработчик: Козленкова Светлана Николаевна, мастер производственного обучения МБОУ «Учебный центр»

СОДЕРЖАНИЕ

		Стр.
1.	**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**3**
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**4**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**5**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**5**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы подготовки рабочих по профессии 16675 «Повар».

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

− соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении кулинарных изделий;
− производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
− готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
− выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

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-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. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

− обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - **4 часа**.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	4

2.2. Содержание учебной дисциплины
ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** (если предусмотрены)		**Объём часов**	**Уровень освоения**
1	**2**		**3**	**4**
Тема 1. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания	***Содержание учебного материала***			
	1.	Пищевые инфекционные заболевания. Пищевые отравления. Глистные заболевания	1	1
Тема 2. Правила личной гигиены работников пищевых производств	***Содержание учебного материала***			
	1.	Личная гигиена работников предприятия общественного питания. Значение соблюдения правил личной гигиены. Санитарно-эпидемиологическое требование к содержанию тела, рук, полости рта, санитарной одежды. Санитарный режим поведения и медицинские обследования работников общественного питания	1	1
Тема 3. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	***Содержание учебного материала***			
	1.	Санитарный контроль за санитарным состоянием оборудования, инструментов, посуды, тары	1	1
Тема 4. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	***Содержание учебного материала***			
	1.	Борьба с грызунами и насекомыми на предприятиях общественного питания	1	1
Всего:			**4**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета теоретического обучения:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-методической документации (учебники и учебные пособия, карточки-задания)

Технически средства обучения:

Компьютер, мультимедийный проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования/ З.П. Матюхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2007 год
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности, М: Издательский Центр «Академия»
3. Горохова С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены, М: Издательский Центр «Академия», 2008г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется мастером производственного обучения в ходе проведения промежуточной аттестации Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций:

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)
Умения: − соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи − готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств − производить санитарную обработку оборудования и инвентаря
Знания: − основные пищевые инфекции и пищевые отравления − возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве − санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, одежде − правила личной гигиены работников пищевых производств − классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения − правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации