

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
«Учебный центр профессионального обучения»
городского округа г.Урюпинск

Согласовано:
Методическим объединением МБОУ
«Учебный центр»

«29» 08 2016г.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Учебный центр»



Данилов П.В.

«01» 09 2016г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
по профессии «Повар»
код 16675**

город Урюпинск
2016г

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Минтруда РФ от 7 сентября 2015). 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 РАБОЧЕЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ 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

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии «Повар» код **16675** в соответствии с профессиональным стандартом «Повар». (утв. Приказом Минтруда РФ от 7 сентября 2015 года), единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС), с дополнениями и изменениями к ОК 016-94 и ЕТКС, утвержденными постановлениями Минтруда России в 1992-2004 гг..

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при составлении календарно-тематического планирования курса, и профессиональной подготовке по профессиям «Повар», код 16675.

Уровень образования: основное общее или среднее общее. Опыт работы: не требуется.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.1 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» содействует сохранению единого образовательного пространства; предоставляет широкие возможности для реализации различных подходов к построению учебного курса.

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.

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:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося -10 час, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 4 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 6 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	10
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
<i>Итоговая аттестация в форме ДЗ</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Наименование тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания.	Пищевые инфекционные заболевания. Пищевые отравления. Глистные заболевания.	1	1
Тема 2. Правила личной гигиены работников пищевых производств.	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	Санитарный контроль за санитарным состоянием оборудования, инструментов, посуды, тары.	1	1
Тема 4. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	Борьба с грызунами и насекомыми на предприятиях общественного питания.	1	1
	Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета		
	Самостоятельная работа учащихся	6	
	Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Проработка конспекта; - составление интеллект-карты, подготовка рефератов - соблюдение правил личной гигиены и санитарных требований при приготовлении пищи; - проведение санитарной обработки оборудования и инвентаря; - приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств.		

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, - 208с.
2. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» Л.В. Мармузова, М: Изд-Центр «Академия»
3. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены С.С. Горохова, М: Изд-Центр «Академия», 2008г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных работ, заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи	тестовые задания, Внеаудиторная самостоятельная работа
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
Знать:	
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления	тестовые задания, устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, одежде	тестовые задания, устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
- правила личной гигиены работников пищевых производств	тестовые задания, устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения	тестовые задания, устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа