**Муниципальное бюджетное образовательное учреждение**

**Межшкольный учебный комбинат г.Бавлы**

**Бавлинского муниципального района**

**Республики Татарстан**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

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

**по профессии ПОВАР**

**код 16675**



**Бавлы, 2015 года**

*Рабочая п*рограмма учебной дисциплины разработана на основе примерной программы учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве».

Разработала: Куликова Светлана Ивановна – преподаватель МБОУ МУК

**[](http://www.o-urok.ru/pq_image_request.php?id=1254)**

**Пояснительная записка**

Настоящая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» предназначена для подготовки учащихся 10-11 классов, неработающего населения по профессии «Повар», код 16675.

При составлении рабочей учебной программы учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» за основу взят федеральный государственный образовательный стандарт начального профессионального образования по профессии 260807.01 «Повар, кондитер», Закон об образовании, общероссийский классификатор рабочих профессий, должностей, служащих и тарифных разрядов, Единый тарифно-квалификационный справочник работ и рабочих профессий.

В рабочую учебную программу профессионального модуля входят:

- пояснительная записка,

- паспорт рабочей учебной программы профессионального модуля,

- структура и содержание учебной дисциплины,

- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Освоение рабочей учебной программы учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» предусмотрено параллельно с общеобразовательными предметами: «Математика», «Биология», «Химия», «Физика»; общепрофессиональными дисциплинами: «Физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», профессионального модуля «Приготовление блюд и кулинарных изделий».

Реализация учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» осуществляется в учебном кабинете «Кулинария», который обеспечен:

- учебно-методической документацией, комплектами наглядных пособий, муляжами по учебной дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», компьютером, проектором.

На освоение рабочей учебной программы учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» предусмотрено:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 16 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 8 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 8 часов;

Учебная дисциплина «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» изучает: основные группы микроорганизмов; 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.

На занятиях обучающиеся знакомятся с правилами личной гигиены и санитарными требованиями при приготовлении пищи; с правилами санитарной обработки оборудования и инвентаря; с технологией приготовления растворов дезинфицирующих и моющих средств; с простейшими микробиологическими исследованиями.

После изучения тем по учебной дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» предусмотрен дифференцированный зачет.

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Основы микробиологии, санитарии и гигиены**

**в пищевом производстве**.

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки учащихся по рабочей 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

пищи;

- 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, 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 программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 16 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 8 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 8 часов.

|  |
| --- |
|  |
|  |

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.**
   1. **Объем учебной дисциплины и вида учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **16** |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 8 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего)  в том числе:  -написание опорных конспектов;  - написание творческих работ (рефератов, докладов, сообщений);  -работа с источниками информации;  -выполнение индивидуальных заданий;  -соблюдение правил личной гигиены и санитарных требований при приготовлении пищи;  -соблюдение санитарных требований к производственным помещениям, пищевой промышленности;  - проведение санитарной обработки оборудования и инвентаря. | 8 |
| Дифференцированный зачет |  |

**2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины**

**«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве».**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| 1 | 2 | **3** | **4** |
| **Раздел 1. Основы микробиологии (10 класс)** |  | **3** | **1**  **2** |
| **Тема 1.1.**  Понятие о микроорганизмах. | **Содержание учебного материала:**  Понятие о микробах.  Краткие сведения о развитии науки микробиологии. Распространение микробов в природе: почве, воде, воздухе. Классификация микробов: бактерии, дрожжи, грибы, вирусы их величина. Форма, строение, размножение, спорообразование.  Питание микробов. Пищевые продукты как питательная среда. | **1** |
| **Тестовые задания** по теме «Основы микробиологии» |  |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося**  Подготовка сообщения «Практическое применение микробиологии» Подготовка реферата по теме «Учение А. Левенгука, Л. Пастера. Творческий вклад в микробиологию русских ученых» |  | **3** |
| **Тема 1.2**  Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевание | **Содержание учебного материала:**  Пищевые инфекции  Понятие инфекция. Источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Возбудители пищевых инфекций.  Пищевые отравления  Возбудители пищевых отравлений. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. | **1** | **2**  **2**  **2** |
| **Тестовые задания** по теме «Пищевые инфекции и пищевые отравления» | **1** |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося**  Составление опорного конспекта по теме 1.2.  Подготовка реферата «Причины заражения пищевых продуктов и их последствия» | **1** | **3** |
| **Раздел 2.**  **Основы санитария и гигиены**  **(11 класс)** |  | **5** |  |
| **Тема 2.1.**  Санитарно-технологические требования на предприятиях общественного питания | **Содержание учебного материала:**  Правила личной гигиены работников пищевого производства.  Санитарно-эпидемиологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала на предприятий общественного питания.  Санитарные требования к инвентарю и инструментам; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов.  Санитарные требования к посуде, таре; материалы для ее изготовления, емкость, маркировка, мытье, дезинфицирование, хранение. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов. | **2** | **2**  **2**  **2**  **2** |
| **Тестовые задания**  по теме «Санитарно-гигиенический режим и контроль пищевого производства». |  |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося**  Составление опорного конспекта по теме 2.1.  Самостоятельное изучение темы «Санитарный режим работников на производстве». |  | **3** |
| **Тема 2.2.**  Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд | **Содержание учебного материала:**  Санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов; факторы, влияющие на качество готовой кулинарной и кондитерской продукции.  Санитарные требования к рабочему месту. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов. Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов, процессу приготовления блюд и кондитерских изделий.  Физиологическое и эпидемиологическое значение тепловой обработки, соблюдение температурных режимов и сроков тепловой обработки продуктов.  Санитарные правила приготовления скоропортящихся блюд, кулинарных и кондитерских изделий.  Санитарные требования к реализации готовой продукции. | **1** | **2**  **2**  **2**  **2**  **2** |
| **Самостоятельная работа обучающегося**  Составление опорного конспекта по теме 2.2. |  |  |
| **Тема 2.3.**  Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация | **Содержание учебного материала:**  Правила проведения дезинфекции.  Характеристика моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.  Правила проведения дезинсекции и дератизации. | **1** | **2** |
|  | **Самостоятельная работа обучающегося**  Составление опорного конспекта по теме 2.3. |  | **3** |
| **Дифференцированный зачет** (в виде тестовых заданий) | | **1** |  |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела.** | | **8** | **3** |
| **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы**  - соблюдение правил личной гигиены и санитарных требований при приготовлении пищи;  -соблюдение санитарных требований к производственным помещениям, пищевой промышленности;  - проведение санитарной обработки оборудования и инвентаря. | |  |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1 Требование к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Кулинария»

*Оборудование учебного кабинета:*

- посадочные места по наличию обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий;

- комплект учебно-методической документации.

*Технические средства обучения*

- компьютер

- проектор.

**3.2 Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

***Основные источники:***

1. Матюхина З.П., «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», - М: ПрофОбрИздат, 2001г.

2. Матюхина З.П., «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» - М: «Академия», 2010г.

3. Лутошкина Г.А. Гигиена и санитария общественного питания. – м.; Академия, 2010г.

***Дополнительные источники:***

1. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2000г.
2. Качурина Т.А. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», рабочая тетрадь. –М.; «Академия», 2009г.

**3. интернет - ресурсы.**

<http://4vkusa.ru>

[www.good-cook.ru](http://www.good-cook.ru)

[www.povara.ru](http://www.povara.ru)

<http://www.piatto.ru/>

<http://www.cook-alliance.ru/>

<http://www.webfoods.ru/>

<http://d000.ru>

<http://www.edatoday.ru>

<http://www.eda-info.ru>

<http://eda-server.ru/>

**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 заданий.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, освоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Умения:** |  |
| - 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 |
| - выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов. | тестовые задания,  внеаудиторная самостоятельная работа |
| **Знания:** |  |
| - основные группы микроорганизмов; | тестовые задания,  внеаудиторная самостоятельная работа |
| - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; | тестовые задания,  внеаудиторная самостоятельная работа |
| - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; | тестовые задания,  внеаудиторная самостоятельная работа |
| - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, одежде; | тестовые задания,  внеаудиторная самостоятельная работа |
| - правила личной гигиены работников пищевых производств; | тестовые задания,  внеаудиторная самостоятельная работа |
| - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; | тестовые задания,  внеаудиторная самостоятельная работа |
| - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. | тестовые задания,  внеаудиторная самостоятельная работа |

|  |
| --- |
|  |

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Процент результативности (правильных ответов)** | **Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений** | |
| **балл (отметка)** | **вербальный аналог** |
| 90 ÷ 100 | 5 | отлично |
| 80 ÷ 89 | 4 | хорошо |
| 70 ÷ 79 | 3 | удовлетворительно |
| менее 70 | 2 | не удовлетворительно |