**Муниципальное бюджетное образовательное учреждение**

**Бавлинский межшкольный учебный комбинат**

**Республики Татарстан**

Принят Утверждаю

Методическим советом Зам.директора по УВР

Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.Ф. Гаязова

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2014г «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2014г

**Учебно-тематический план**

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

**11 класс,**

**специальность «Повар» (16675)**

**Составила: Преподаватель С. И. Куликова**

**Учебно-тематический план**

**Предмет «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» 10 класс,**

**специальность «Повар» (16675)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **По плану** | **Факти**  **чески** | **Модуль/тема урока** | **Всего часов** | **в том числе** | | | | **Форма контроля** | **Содержание обучения** | **Требования к уровню подготовки учащихся** |
| **Теория** | | **Л-практ.**  **работы** | **Контр.**  **раб** |
| 1. **Основы микробиологии** | | | | | | | | | | | |
| 1 |  |  | Понятие о микроорганизмах | 1 | | 1 |  |  | Урок изучения и первичного закрепления новых знаний | 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 строения, размножение, спорообразование. Питание микробов. Пищевые продукты как питательная среда | Знать: общие понятия о микробиологии, микроорганизмах.  Условия жизни и размножения микробов |
| 2 |  |  | Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания | 1 | | 1 |  |  | Урок изучения и первичного закрепления новых знаний | Понятие о пищевых инфекциях, источники и пути передачи, меры предупреждения.  Пищевые отравления. Сальмонеллёз, стафилококковые отравления, ботулизм, характер заболевания, источники  отравления, меры предупреждения. Отравления продуктами, ядовитыми по своей природе, временно ядовитыми с ядовитыми примесями.  Глистные заболевания: характеристика, гельмитозы, причины заражения, меры предупреждения | Знать: пищевые инфекции, пищевые отравления, меры их предупреждения.  Уметь: не допускать пищевых инфекций, и отравлений и глистных заболеваний |
| 3 |  |  | Тестовый контроль | 1 | |  |  | 1 | Тестовый контроль Обобщение и систематизация знаний | Тесты | Уметь выполнять тесты |
|  |  |  | **Итого** | **3** | | **2** |  | **1** |  |  |  |

**Учебно-тематический план**

**Предмет «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» 11 класс,**

**специальность «Повар» (16675)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **По плану** | **Факти**  **чески** | **Модуль/тема урока** | **Всего часов** | **в том числе** | | | **Форма контроля** | **Содержание обучения** | **Требования к уровню подготовки учащихся** |
| **Теория** | **Л-практ.**  **работы** | **Контр.**  **раб** |
| 1. **Основы санитарии и гигиены** | | | | | | | | | | |
| 1 |  |  | Понятие о гигиене труда повара, профессиональные вредности. Личная гигиена повара. Медицинское обследование: его цель и виды. Санитарно- пищевое законодательство. | 1 | 1 |  |  | Урок изучения и первичного закрепления новых знаний | Содержание труда повара, профессиональные качества, квалификационные требования. Медицинские противопоказания. Правила личной гигиены повара. Медосмотры, их цель, виды и периодичность. Изучение санитарно-пищевого законодательства. | Знать: основные сведения о санитарии и гигиены. Санитарно-пищевое законодательство. Уметь: соблюдать личную гигиену. Выполнять санитарные требования, санитарно-пищевое законодательство.. |
| 2 |  |  | Санитарно-технологические требования на предприятиях общественного питания | 1 | 1 |  |  | Фронтальный опрос | Санитарные требования к размещению ПОП; требования к планировке, устройству и содержанию помещений. Используемые материалы, разрешенные Минздравом России, для изготовления оборудования, инвентаря и посуды, требования к ним. Маркировка столов, разделочных досок, ножей; список размещенных моющих, чистящих и дезинфицирующих средств; правила мойки кухонной посуды и мелкого деревянного инвентаря, ручной мойки столовой посуды и столовых приборов, чайной посуды. Санитарная организация рабочего места повара. Использование по назначению оборудования. Инвентаря, посуды с маркировкой. | Знать: санитарные требования к устройству и содержанию предприятий ПОП; к оборудованию. Инвентарю, посуде. Уметь: выполнять санитарные требования. |
| 3 |  |  | Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд | 1 | 1 |  |  | Урок изучения и первичного закрепления новых знаний | Санитарные требования к автотранспорту, перевозящему продукты. Правила приемки продуктов по качеству. Классификация продуктов по условиям хранения, характеристика холодильных камер и морозильных, правила и сроки хранения скоропортящихся продуктов. Условия хранения сухих (сахара, муки макарон, продуктов. хлеба, овощей. Санитарные требования к первичной обработке мяса и рыбы, к обработке и последующему хранению овощей. Цель тепловой обработки продуктов, правила тепловой обработки овощей, позволяющиеся максимально сохранить в них ценные компоненты. Требования к качеству выпускаемых блюд, состав и назначение бракеражной комиссии, сроки хранения блюд на раздаче. Температура подачи их. Ответственные за качество готовой продукции | Знать: санитарные требования к хранению пищевых продуктов, к процессу приготовления блюд. Санитарные требования к реализации готовой продукции обслуживанию посетителей.  Уметь: выполнять санитарные требования |
| 4 |  |  | Дезинфекция и дезинфицирующийся средства.  Дезинсекция, дератизация. | 1 |  | 1 |  | Письменный опрос | Понятие дезинфекция. Правила проведения дезинфекции. Характеристика дезинфицирующих средств. Виды средств. Борьба с грызунами (дератизация) и насекомыми (дезинсекция) на предприятиях общественного питания | Знать: общие понятия о дезинфекции, дератизации. дезинсекции.  Уметь: соблюдать санитарные требования |
| 5 |  |  | Дифференцированный зачет | 1 |  |  | 1 | Обобщение и систематизация знаний | Задания описательного характера |  |
|  |  |  | **Итого** | **5** | **3** | **1** | **1** |  |  |  |