

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Основы микробиологии, санитарии и гигиены
профессионального обучения лиц с ОВЗ
по профессии 16675 Повар

р.п. Чунский
2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе установленных квалификационных требований (квалификационной характеристики), комплекта учебной документации для профессиональной подготовки рабочих по профессии «Повар» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, допущенной Министерством образования Российской Федерации в качестве примерной учебно-программной документации для профессиональной подготовки рабочих (Протокол № 3 от «17» марта 2004 г.), учебного плана ГБПОУ ИО ЧМТ по программе профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Чунский многопрофильный техникум»

Разработчик: Н.Е. Шабанова, преподаватель высшей категории ГБПОУ ИО ЧМТ

1. Пояснительная записка

Рабочая программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар».

Цель изучения курса подготовка рабочих, обладающих знаниями основ микробиологии санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания в объеме необходимом не только для глубокого овладения профессией, но и способного выдержать конкуренцию на рынке труда. Программа предусматривает подготовку обучающихся к применению основ микробиологии санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве повара. Обучающиеся получают общие сведения о значимости основ микробиологии санитарии и гигиены в профессиональной сфере

При изучении тем, обучающиеся должны овладеть знаниями по личной гигиене работников предприятий питания, санитарных требований к хранению и обработке пищевых продуктов.

Очень важно, чтобы при изучении и усвоении учебного материала обучающиеся вышли на уровень прочного и осознанного усвоения теоретического материала, имели практические навыки, с целью их применения в практической деятельности на предприятиях питания.

По окончании курса происходит закрепление материала в форме дифференцированного зачета.

№	Должен знать	Должен уметь
1	основные группы микроорганизмов	соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
2	основные пищевые инфекции и пищевые отравления	производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
3	возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
4	санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;
5	правила личной гигиены работников пищевых производств	
6	классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения	
7	правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	

2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

№ п/п	Наименование тем	Объем часов	Содержание учебного материала
Т - 1	Введение. Цели и содержание предмета	2	Сформировать у учащихся знание о предмете
Т-2	Основы физиологии питания	6	
2.1	Пищеварение и усвояемость пищи	2	Сформировать общие понятия пищеварения и усвояемости пищи.
2.2	Обмен веществ и энергии.	1	Сформировать понятия об обмене веществ. Рассказать о питании различных групп населения.
2.3	Питание различных групп населения	1	
2.4	Лечебное питание	2	Сформировать понятия лечебного питания
Т - 3	Основы микробиологии	6	
3.1	Морфология и физиология микробов	2	Сформировать у учащихся понятия о составе микробов, их питании и дыхании.
3.2	Влияние условий внешней среды на микробы	2	Сформировать у учащихся понятий о влиянии внешней среды на микроорганизмы. Проверить экспериментальным путем влияние внешней среды.
3.3	Микробиология сырья	2	Сформировать у учащихся понятий о микробиологии мяса, рыбы муки, дрожжей, сахара, молока, маргарина и т.д.
Т - 4	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания	8	
4.1	Пищевые инфекционные заболевания	2	Сформировать у учащихся общих понятий об инфекционных заболеваниях
4.2	Пищевые отравления	2	Сформировать у учащихся общие понятия о пищевых отравлениях микробного и немикробного происхождения
4.3	Глистные заболевания	2	Сформировать общие понятия о глистных заболеваниях, мерах профилактики.
4.4	Пищевые отравления и меры их предупреждения	2	Сформировать у учащихся понятия о пищевых отравлениях и мерах их предупреждения
Т - 5	Основы гигиены и санитарии	7	
5.1	Гигиена труда	2	Сформировать у учащихся общие понятия о гигиене труда
5.2	Рациональная организация трудового процесса.	2	Научить учащихся умениям правильно организовать трудовой процесс при приготовлении пищи.
5.3	Личная гигиена работников предприятий общественного питания.	2	Сформировать у учащихся общих понятий о личной гигиене и санитарной одежде.
5.4	Санитарные требования к предприятиям общественного питания.	1	Сформировать у учащихся общие понятия о сан. требованиях к предприятиям общественного питания
Т-6	Зачет по предмету	1	Проверка знаний

3. Условия реализации программы Учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения: компьютер для преподавателя

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ГОСТ Р 51047-97 «Продукты пищевые. Информация для потребителя» (не действующий).
2. ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М.: Академия, 2003г.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М.: Академия, 2003 г.

Дополнительная литература:

1. Богатырёва Е.А., Точкова Л.П., Соколова С.В., Елепин А.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. – М.: АКАДЕМКНИГА, 2006 г.
2. Мартинчик А.М., Королёв А.А., Трофименко А.С. Физиология питания, санитария и гигиена. – М.: Академия, 2004 г.

Интернет-ресурсы:

1. Сайт НПФ «Экогигиена» г.Санкт-Петербург [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.eco-spb.ru, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.eco-spb.ru, с регистрацией.
3. Информационно-справочные материалы «Реестры Роспотребнадзора и санитарно-эпидемиологической службы России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://fr.crc.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru, свободный. – Заглавие с экрана.

3.2. 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, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<u>Уметь:</u>	
выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;	Оценка результатов выполнения практических работ;
соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	оценка результатов выполнения практической работы;
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	оценка результатов выполнения практических работ;
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	оценка результатов выполнения практической работы;
<u>Знать:</u>	
основные группы микроорганизмов;	оценка результатов выполнения самостоятельной и практических работ, домашней работы;
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	оценка результатов выполнения самостоятельных работ;
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;	оценка результатов выполнения лабораторной, самостоятельной работ;
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ;
правила личной гигиены работников пищевых производств;	анкетирование о соблюдении правил личной гигиены; тестирование;
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	оценка результатов выполнения контрольной работы.