

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

р.п. Чунский
2022 г.

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

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://fp.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.