Министерство образования, науки и молодежной политики

Краснодарского края

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края

«Армавирский техникум технологии и сервиса»

рабочая ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ГИГИЕНЫ ТРУДА И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ САНИТАРИИ

ПО ПРОФЕССИИ 43.01.04 ПОВАР СУДОВОЙ

2020г.

Рассмотрено: Утверждаю:

на заседании УМО Директор ГБПОУ КК АТТС

технологических \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.П.Буров

специальностей от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020г.

протокол №\_\_\_\_от\_\_\_\_\_\_\_\_

Председатель УМО

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.В. Матвеева

Рассмотрена

на заседании педагогического совета

протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_ 2020г.

Рабочая программа дисциплины ОП. Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии разработана на основе ФГОС по профессии 43.01.04. Повар судовой (приказ Минобрнауки РФ от 2 августа 2013 № 726 (ред. от 09.04.2015) зарегистрирован Министерством юстиции рег. N 29636 от 20.08.2013).

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса».

Разработчик: С.В.Хитрова

преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ КК АТТС

Рецензенты: Г.И. Боровская

преподаватель ГБПОУ КК АМТТ

В.Н.Серикова

Директор Муниципального предприятия

г.Армавира «Комбинат школьного питании

торговли» Квалификация по диплому:

инженер - технолог

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 1. СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 6 |
| 1. примерные условия реализации программы | 10 |
| 1. Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины | 12 |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ГИГИЕНЫ ТРУДА И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ САНИТАРИИ**

**1.1. Область применения примерной программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.04. Повар судовой.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебный цикл общепрофессиональный.

изучение ОП.01. Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии рекомендуется проводить одновременно с освоением

ОП.02 Основы физиология и гигиены питания

результаты освоения ОП.01. Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии являются основой изучения

ОП.05 Организация службы на судне

ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов ПМ.03 Приготовление кулинарных блюд

ПМ.04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий

Учебная дисциплина ориентирована на развитие следующих общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Учебная дисциплина ориентирована на развитие следующих профессиональных компетенций:

ПК 1.3. Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.

ПК 1.4. Осуществлять хранение продуктов.

ПК 2.1. Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.

ПК 2.2. Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне.

ПК 2.3. Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе.

ПК 2.4. Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе.

ПК 3.1. Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.

ПК 3.2. Готовить и отпускать первые блюда и соусы.

ПК 3.3. Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.

ПК 3.4. Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.

ПК 3.5. Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.

ПК 3.6. Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.

ПК 3.7. Готовить и отпускать блюда из яиц и творога.

ПК 3.8. Готовить сладкие блюда и напитки.

ПК 3.9. Готовить мучные кулинарные блюда.

ПК 3.10. Готовить блюда диетического питания.

ПК 4.1. Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.

**1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

-выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;

-соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в при приготовлении пищи;

-производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

-готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

В результате освоения 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, инвентарю, одежде, правила личной гигиены работников пищевых производств;

-классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;

-правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.01. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ГИГИЕНЫ ТРУДА И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ САНИТАРИИ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *48* |
| **Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)** | *32* |
| в том числе: |  |
| лабораторные занятия | *12* |
| практические занятия | *6* |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)** | *16* |
| в том числе: |  |
| 1. Проработка конспектов занятий по главам учебной технологической литературы.  2. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя.  3. Оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка их к защите.  4.Задания с использованием информационных технологий. |  |
| **Промежуточная аттестация по образовательной программе в форме** дифференцированного зачета | *1* |