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, САНИТАРИИ**

**И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»**

**ПО ПРОФЕССИИ 19.01.17 «ПОВАР, КОНДИТЕР»**

2016 г.

Рассмотрено: Утверждаю:

на заседании УМО Директор ГБПОУ КК АТТС

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

протокол №\_\_\_\_от\_\_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2016г.

Председатель УМО

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.В.Григорьева

Рассмотрена

на заседании педагогического совета

 протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_ 2016г.

Рабочая программа дисциплины ОП.01. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» разработана на основе ФГОС по профессии 19.01.17. Повар, кондитер (приказ Минобрнауки РФ от 2 августа 2013 № 798 зарегистрирован Министерством юстиции рег.N 29749 от 20.08.2013).

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

Разработчик:М.В.Воропаева

 преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ КК АТТС

 квалификация по диплому

 инженер

Рецензенты: О.О. Трубицина

 преподаватель

 ГБПОУ КК АИСТ

 Н.Н. Сюсюкайлова

Зав.производством ООО «АЗГА»

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫОП.01.Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
 |  4 |
| 1. СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫОП.01.Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
 | 7 |
| 1. примерные условия реализации программы ОП.01.Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
 | 11 |
| 1. Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплиныОП.01.Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
 | 13 |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения примерной программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

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

Учебный цикл общепрофессиональный.

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 еедостижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый

контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность зарезультаты 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 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из

традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда

из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронныхизделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и

домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из

мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные

отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и

пирожные.

**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 пищевыхпроизводств;

-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, санитарии и гигиены в пищевом производстве**

**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  | *8* |
|  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 |  |