

Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья»

**«Рассмотрена и принята»**

на заседании педагогического совета

Протокол № 6 от  
\_05.06.2024 г.

**«Согласована»**

Зам. директора по УР

 Сергиенко Н.И.

**«Утверждаю»**

Директор ОКОУ «Тёткинская школа-интернат»

 /Бабкина Н.Н./  
Приказ № 12/6 от 05.07.2024г



**Рабочая программа учебного предмета «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»**  
основной адаптированной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 «Повар»

<b>Учитель</b>	Горбунова Оксана Викторовна, I кв. категория
<b>Класс</b>	11 проф.
<b>Всего часов в год</b>	34
<b>Всего часов в неделю</b>	1
<b>Срок реализации</b>	1 год

пгт. Теткино, 2024г

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа предмета разработана на основе:

- ФЗ № 273 «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г;
  - Профессионального стандарта по профессии 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610 н;;
  - Приказа Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 27.06.2014) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 N 29322);
  - Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 N 292 (ред. от 27.10.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
  - Приказа Минтруда России от 04.08.2014 N 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;
  - Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"";
  - ОАП ПО ОКОУ «Тёткинская школа-интернат» ;
  - Положения о рабочих программах профессионального обучения - программах профессиональной подготовки;
  - Учебного плана ОКОУ «Тёткинская школа-интернат» на 2024-2025 учебный год.
- Программа адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.
- Организация- разработчик- Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья».
- Разработчик: Горбунова Оксана Викторовна, учитель ОКОУ « Тёткинская школа-интернат».

### 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа предмета является частью основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 «Повар».

**1.2. Место предмета в структуре программы профессионального обучения:** Предмет входит в специальный цикл теоретического обучения.

#### 1.3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

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

- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.

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

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.

#### 1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 34 часа.

### 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»

## 2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	34
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
практические занятия	1

## 2.2. Календарно- тематическое планирование предмета «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» 11 кл.

Наименование разделов и тем	Тема урока	Количество часов	Дата проведения урока	
			По плану	Фактич.
1	2	3		
<b>Раздел 1.</b> Повторение изученного в 10 кл.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>		
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>5</b>		
	1. Понятие о микроорганизмах. Морфология и физиология микроорганизмов.	1		
	2. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.	1		
	3. Микробиология основных пищевых продуктов: мяса и рыбы.	1		
	4. Микробиология основных пищевых продуктов: стерилизованных баночных консервов, молока, яиц.	1		
	5. Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки, зернопродуктов	1		
<b>Раздел 2.</b> Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>		
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>11</b>		
	6. Пищевые инфекционные заболевания.	1		
	7. Острые кишечные инфекции.	1		
	8. Меры предупреждения острых кишечных инфекций.	1		
	9. Пищевые отравления.	1		
	10. Стафилококковое отравление.	1		
	11. Меры по предупреждению стафилококкового отравления.	1		
	12. Пищевые отравления немикробного происхождения. Отравления косточковыми плодами, солями тяжелых металлов.	1		
	13. Пищевые отравления немикробного происхождения. Отравление пестицидами, нитритсодержащими	1		

	соединениями.			
	14. Пищевые отравления немикробного происхождения. Отравление грибами, ягодами.	1		
	15. Глистные заболевания.	1		
	16. Гельминтоз.	1		
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>		
	17. Приготовление дезинфицирующих растворов	1		
<b>Раздел 3.</b> Основы санитарии.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>17</b>		
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>17</b>		
	18. Рациональная организация трудового процесса. Увеличение работоспособности.	1		
	19. Рациональная организация трудового процесса во избежание травматизма.	1		
	20. Производственный травматизм. Первая помощь при травмах.	1		
	21. Инфекционные заболевания персонала предприятий общественного питания.	1		
	22. Предупреждение инфекционных заболеваний персонала предприятий общественного питания.	1		
	23. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.	1		
	24. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания.	1		
	25. Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания.	1		
	26. Санитарные требования к оборудованию.	1		
	27. Санитарные требования к мебели зала.	1		
	28. Санитарные требования к инвентарю и инструментам.	1		
	29. Санитарные требования к кухонной посуде и таре.	1		
	30. Санитарные требования к столовой посуде.	1		
	<b>31. Итоговая контрольная работа</b>	<b>1</b>		
	32. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов.	1		
33. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд.	1			
34. Итоговый урок. Повторение и	1			

	закрепление материала.			
<b>Всего</b>		<b>34</b>		

### **2.3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»**

Понятие о микроорганизмах. Морфология микроорганизмов. Физиология микроорганизмов. Микробиология основных пищевых продуктов. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. Микробиология мяса и мясопродуктов. Микробиология рыбы и рыбных продуктов. Микробиология стерилизованных баночных консервов. Микробиология молока и молочных продуктов. Пищевые инфекционные заболевания. Острые кишечные инфекции. Меры предупреждения острых кишечных инфекций. Пищевые отравления. Меры по предупреждению стафилококкового отравления.

Пищевые отравления немикробного происхождения. Глистные заболевания. Рациональная организация трудового процесса. Инфекционные заболевания персонала предприятий общественного питания и их предупреждение. Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания. Санитарные требования к оборудованию. Санитарные требования к мебели зала. Санитарные требования к инвентарю и инструментам. Санитарные требования к кухонной посуде и таре. Санитарные требования к столовой посуде. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд. Микробиология пищевых жиров, яиц и яичных продуктов. Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки, зернопродуктов.

## **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»**

### **3.1. Материально – техническое обеспечение**

Для реализации программы предмета имеется учебный кабинет, который оснащен следующим необходимым оборудованием:

Компьютер;

Плакаты;

Комплект заданий для текущего и итогового контроля результатов освоения дисциплины.

#### **Перечень оборудования и его количество**

Комплект для украшения шоколадом и глазурью-1, разделочная доска из мрамора-1, интерактивный комплект-1, МФУ-1, ноутбук-1, доска магнитно-маркерная-1, стеллаж для посуды-1, стол овальный для занятий/дегустации-1, комплекты ножей- 3, тарелка- 12, тарелка глубокая -12, миски -10, сковорода блинная для индукционных плит -3, сковорода с крышкой для индукционных плит -3, сотейник для индукционных плит-6, набор кастрюль-3, стеллаж угловой открытый с закругленными полками-2, шкаф угловой комбинированный- 1, стол учителя-1, стул полумягкий офисный для учителя-1, сервировочный стол на колесах-1, стул кухонный -8, кухонный гарнитур-1, термометр кулинарный- 1, стол производственный- 6, раковина двухсекционная-1, фритюрница-1, соковыжималка-1, тостер-1, микроволновая печь-1, мультиварка-1, холодильник (многокамерный)-1, водонагреватель-1, чайник электрический-1, кухонный комбайн-1, весы электрические -1, гастроемкость -8, плита электрическая трехконфорочная -1, плита индукционная -1, посудомоечная машина -1, подставка под пароконвектомат -1, пароконвектомат -1, миксер планетарный с тестомесом-1.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень имеющихся учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

**Основные источники:**

1. Микробиология, физиология питания, санитария. А.Н. Мартинчик. Издательство Академия, 2016.

**Дополнительные источники:**

1. Химический состав пищевых продуктов. Москва.
2. Закон РФ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» от 19 апреля 1991 г.
3. Закон РФ «Об охране окружающей природной среды» 19.12.1991 г.
4. Закон РФ «О сертификации продукции и услуг» 10.06.1993 г. № 5151 – 1.
5. Санитарные правила для предприятий общественного питания.
6. Санитарные правила «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов». Госсанэпиднадзор Москва – 1992 г.
7. Положение о Государственной санитарно – эпидемиологической службе РФ. Утверждено Правительством РФ 05.06.94 г. № 625.
8. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарные правила и нормы Сан ПИН.

**Интернет-ресурсы:**

otherreferats.allbest.ru  
microbiology.ucoz.org

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»**

Контроль и оценка результатов освоения предмета осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

<i>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
<b>Умения:</b>	
- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания	- оценка выполнения практических работ; - оценка выполнения тестовых заданий.
<b>Знания:</b>	
- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	- оценка выполнения практических работ; - оценка выполнения тестовых заданий.