

**Аннотация**  
**к рабочей программе учебного предмета**  
**«Основы микробиологии, санитарии и гигиены»**  
**в 10 проф. классе**  
**2023-2024 уч. год**

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 2023-2024 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».

**Область применения программы**

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

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

**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.

**Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося 34 часа.

**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.

**Разработчик:**

1. Горбунова О.В. – учитель I категории.