

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ

ГБПОУ ВО «ПАВЛОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

по профессиональной подготовке рабочих
для обучающихся с ОВЗ

Повар

г. Павловск
2018

РАССМОТРЕНО

Предметной (цикловой) комиссией
Экономический, профессионального цикла
и права

Протокол № 10
от «29» июня 2018
Председатель О

Разработана с целью профессиональной подготовки рабочих и решению проблем трудовой и социальной адаптации обучающихся с ОВЗ

СОГЛАСОВАНО

Зав. учебной частью

Л. В. Забурко
«27» августа 2018

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР и развитию образовательных программ

Э. В. Ноздрачева
«27» августа 2018

Организация-разработчик: ГБПОУ ВО «Павловский техникум»

Разработчик:

Ушакова Нина Андреевна, преподаватель профессионального цикла
ГБПОУ ВО «Павловский техникум».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01.Санитария и гигиена

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих для обучающихся с ОВЗ по профессии Повар.

Программа учебной дисциплины может быть использована для освоения:

- основных видов профессиональной деятельности (ВПД) по профессии ОК016-94 16675 Повар;

- и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

Содержание данной дисциплины будет влиять на формирование следующих профессиональных и общих компетенций:

ПК1 Производить первичную обработку сырья, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов

ПК 2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из рыбы

ПК 3 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы

ПК 4 Производить подготовку зерновых продуктов для приготовления блюд и гарниров

ПК 5 Готовить и оформлять простые супы и соусы

ПК 6 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов

ПК 7 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых, макаронных изделий

ПК 8 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы

ПК 9 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и сельскохозяйственной птицы

ПК 10 Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога

ПК 11 Готовить и оформлять простые холодные блюда и закуски

ПК 12 Готовить горячие и холодные напитки

ПК 13 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда

ПК 14 Производить подготовку жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и изделий из муки

ПК 15 Готовить и оформлять простые вареные и жареные мучные блюда

ПК 16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные и мучные изделия

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2. Осуществлять деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, нести ответственность за результаты своей работы

ОК4. Уметь пользоваться информацией, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

ОК 5. Использовать технологическую документацию (технологические карты) в профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в команде, общаться с коллегами, руководством, посетителями

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние

1.2. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих для обучающихся с ОВЗ: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

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

- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.

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

- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

- правила личной гигиены работников пищевых производств;

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

- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

учебной нагрузки обучающегося 26 часов, в том числе:

теоретической нагрузки обучающегося 22 часа;

практических занятий обучающегося 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	26
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	26
в том числе:	
Практические занятия	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01. Санитария и гигиена

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий	Объем часов
1	2	3
Тема 1. Гигиена и санитария труда, личная гигиена работников в пищевом производстве	Содержание	4
	Понятие о гигиене труда работников в пищевом производстве. Работоспособность человека и факторы, влияющие на нее. Профессиональные вредности производства и меры по устранению их. Значение личной гигиены работников общественного питания. Санитарные требования к телу, ротовой полости, санитарной, форменной и личной одежде. Санитарный режим работников на производстве.	
	Практические занятия	-
	1 Изучение нормативной документации по санитарии	1
Тема 2. Санитарные требования к содержанию предприятий, к оборудованию	Содержание	6
	Значение гигиены и санитарии в работе предприятий общественного питания. Требования к устройству предприятий общественного питания: требования к территории, планировка и отделка помещений, санитарные требования к водоснабжению, канализации, отоплению, освещению. Санитарные требования к материалам, идущим на изготовление технологического оборудования, содержанию оборудования. Санитарные требования к инвентарю и инструментам; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов. Санитарные требования к посуде.	
	Практические занятия	2
	2 Приготовление дезинфицирующих растворов	
	3 Изучение инструкций по мойке оборудования, посуды	
Тема 3. Санитарные требования к транспортировке, хранению, обработке пищевых продуктов	Содержание	6
	Санитарные требования к транспортировке, хранению, обработке пищевых продуктов. Санитарные требования к условиям перевозки. Санитарные требования к складским помещениям. Санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов, выбор оптимального режима процесса обработки и хранения полуфабрикатов с целью сохранения пищевой ценности их и обеспечению качественной санитарной обработки.	

	Практические занятия	1
	4 Определение условий хранения продукции в местах хранения	
Тема 4. Санитарные требования к процессу приготовления и реализации блюд	Содержание	6
	Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов, процессу приготовления блюд, кондитерских и хлебобулочных изделий. Соблюдение температурных режимов и сроков тепловой обработки продуктов. Санитарные требования к отпуску готовой пищи. Требования к раздаточной и подготовке блюд к раздаче. Условия хранения и сроки реализации готовой пищи на раздаче.	
	Практические занятия	-
	Всего	26

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – методической документации;
- комплект документов для организации обучения; наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- компьютер, мультимедиа

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений / А.Н. Мартинчик, А.А. Королёв, Ю.В. Несвижский. - М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 352 с.
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 3-е изд. испр. и допол. - М.: Издательский центр «Академия», 2009. - 256 с.

Дополнительные источники:

1. Королёв А.А. Гигиена питания: учеб. для студ. высш. Учеб. заведений / А.А. Королёв. - 3-е изд., перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. - 528 с.
2. Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: ФОРУМ, 2008.- 240 с. – (Профессиональное образование).

Интернет-ресурсы

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kylina.ru>, <http://www.povary.ru>, <http://www.vkus.ru>