

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГАПОУ СО «АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО
«Асбестовский политехникум»
В.А. Сулопаров
« » 2024 г.



**АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 Основы санитарии и гигиены в пищевой
промышленности**
(для лиц с ограниченными возможностями здоровья)

ППКРС: 11675 Повар

Квалификация – повар 3 разряда

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 1 год и 10
месяцев на базе основного общего
образования

Асбест, 2024

Адаптированная программа **Основы санитарии и гигиены в пищевой промышленности** профессионального обучения по программам профессиональной подготовки (рабочих, должностей служащих) по профессии **11675 «Повар»** для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) школ VIII вида без получения среднего общего образования, сроком обучения 1 год 10 месяцев, разработана с учетом требований: Профессионального стандарта 16675 «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. №113-н); Методических рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, (утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн).

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Разработчик:

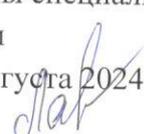
Лаврентьева И.В., преподаватель ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Рассмотрено на заседании

ПЦК укрупненной группы специальностей

43.00.00 Сервис и туризм

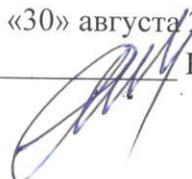
Протокол № 1 от «29» августа 2024 г.

Председатель ПЦК  И.В.Лаврентьева

Рассмотрено на заседании

методического совета

Протокол № 4 от «30» августа 2024 г.

Председатель  Н.Р. Караваяева

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 «ОСНОВЫ САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ».

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы санитарии и гигиены в пищевой промышленности является частью адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленной на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующей социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 Повар.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС

Дисциплина ОП.02 Основы санитарии и гигиены в пищевой промышленности относится к рабочим программам дисциплин общепрофессионального цикла

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины.

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.

В результате освоения 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;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка (всего) - 50 часов, в том числе:

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся – 50 часов, из них:

лекционные занятия – 24 часа;

практические занятия – 26 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	50
Самостоятельная работа	
Объем образовательной программы	50
В том числе:	
Теоретическое обучение	24
Практические занятия(если предусмотрено)	26
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	1

	4.	Гельминтные заболевания		
	5	Зоонозные инфекционные заболевания		
	6	Пищевые отравления немикробные		
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Составление таблицы «Санитарные требования к устройству и содержанию Предприятий общественного питания» Заполнение таблицы «Санитарные требования к инвентарю и инструментам; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов»			
Раздел 2. Санитария и гигиен в пищевой промышленности				2
Тема 2.1.Санитарно-технологическиетребования на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала		6	2
	1	Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания.		
	2	Санитарные требования к инвентарю и инструментам.		
	3	Маркировка, мытье, дезинфицирование.		
	4	Хранение инвентаря и инструментов.		
	5	Правила личной гигиены работников пищевого производства. Медицинское обследование работников пищевого производства		
	6			
	Практические работы		6	2
	1	Основные сведения о гигиене и санитарии труда.		
	2	Личная гигиена работников предприятий общественного питания.		
	3	Санитарные требования к устройству и содержанию предприятия общественного питания.		
	4	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей.		
	5	Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство		
	6			
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщения «Правила личной гигиены работников пищевого производства» Заполнение таблицы «Медицинское обследование работников пищевого производства»			2
Тема 2.2.Дезинфекция, моющие дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация	Содержание учебного материала		8	2
	1	Дезинфекция.		
	2	Правила проведения дезинфекции.		
	3	Приготовление к использованию.		
	4	Характеристика моющих и дезинфицирующих средств.		
	5	Правила их применения, условия и сроки хранения.		

	6	Назначение дезинсекции. Правила проведения дезинсекции.		
	Практические работы			2
	1	Назначение дератизации.		
	2	Правила проведения дезинсекции дератизации.		
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1	Заполнение таблицы правил проведения дезинфекции		
	2	Подготовка сообщений, заполнение таблицы «Приготовление к использованию.		
	3	Характеристика моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения,		
	4	условия и сроки хранения»		
	5	Подготовка сообщений, заполнение таблицы «Назначение дезинсекции. Правила проведения дезинсекции»		
		сообщений, заполнение таблицы «Назначение дератизации»		
	6	Правила проведения дезинсекции дератизации»		
Промежуточная аттестация:			1	
ВСЕГО:			50	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «санитарии и гигиены», оснащенный: Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Доска учебная;

Рабочее место для преподавателя;

Рабочие места по количеству обучающихся;

Шкафы для хранения инвентаря, раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01.-М.: Стандартинформ,2014.-III,8с.

ГОСТ30524-2013Услуги общественного питания. Требования к персоналу.- Введ.2016-01-01.-М.: Стандарт информ, 2014.-III,48с.

ГОСТ31985-2013Услугиобщественногопитания.Терминыиопределения.- Введ.2015-01-01.-М.:Стандартинформ, 2014.-III,10с.

ГОСТ30390 2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия– Введ. 2016 – 01 – 01.- М.:Стандартинформ,2014.-III, 12с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ,2014.- III,12с.

ГОСТ31986 2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.–Введ.2015–01–01.– М.:Стандартинформ,2014.–III, 11 с.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документынапродукциюобщественногопитания.Общиетребованиякоформлению,построениюисодержанию.-Введ. 2015 – 01–01. –М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16с.

ГОСТ31988-2012Услугиобщественногопитания.Методрасчетаотходовипотерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции обществен- ного питания. –Введ.2015 –01 – 01.–М.: Стандартинформ,2014. –III,10с.

Профессиональныйстандарт«Повар».ПриказМинистерстватрудаисоци-альной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 №39023).

Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. Учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 10-е изд.,стер.– М.: Издательский центр«Академия»,2018.– 256.

Мармузова Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования / Мармузова Л. В. - 3-е перераб. и допол. - М.: Изд. центр «Академия», 2013 г. 160 с

Матюхина З. П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2013 г. 256 с

Электронные издания:

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015 г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. - <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. - Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. - Режим доступа:

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

Всё о весе [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.vseovese.ru

Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.gramotey.com

Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.gost.prototypes.ru

Медицинский портал [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.meduniver.com

Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>

Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э.Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3. — Текст :электронный //Лань:электронно-библиотечнаясистема.— URL:<https://e.lanbook.com/book/147247>(дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз.пользователей.

Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособиедля спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN978-5-8114-7215-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:<https://e.lanbook.com/book/156618>(дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз.пользователей.

Шапиро, Я.С.Микробиология: учебное пособие для спо /Я.С.Шапиро.—4-е изд.,стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1.— Текст: электронный //Лань:электронно-библиотечнаясистема.— URL:<https://e.lanbook.com/book/154401>(дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз.пользователей.

Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов,В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8. —Текст :электронный //Лань:электронно-библиотечнаясистема.—URL:<https://e.lanbook.com/book/148272>(дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз.пользователей.

Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э.Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст :электронный //Лань:электронно-библиотечнаясистема.— URL:<https://e.lanbook.com/book/147248>(дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз.пользователей.

Сахарова,О.В.Общаямикробиология иобщаясанитарнаямикробиология :учебноепособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. —ISBN 978-5-8114-6415-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. —URL:<https://e.lanbook.com/book/147261>(дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: дляавториз.пользователей.

Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие дляспо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6. —Текст :электронный //Лань:электронно-библиотечнаясистема.—URL:<https://e.lanbook.com/book/147246>(дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз.пользователей.

Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э.Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст :электронный //Лань:электронно-библиотечнаясистема.— URL:<https://e.lanbook.com/book/147248>(дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз.пользователей.

Дополнительные источники:

Малыгина В. Ф., Рубина В. А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, - М.: Экономика, 2008 г., 376 с

Азаров В. Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2008., 206 с

Аношина О. М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. - М.: Колос С, 2007 г., 183 с

«Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под ред. проф. В. И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009 г., 346 с.

Скурихин И. М., Тутельян В. А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007 г., 275 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>Умения:</i>	
Соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи	Тестирование
Производить санитарную обработку Оборудования и инвентаря	Тестирование
Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств	Практическое занятие
Выполнять простейшие микробиологические исследования и Давать оценку полученных результатов	Практическая работа
<i>Знания:</i>	
Основные группы микроорганизмов	Тестирование
Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Тестирование
Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	Экспертная оценка
Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Лабораторное занятие
Правила личной гигиены работников пищевых производств	Устный опрос
Классификацию моющих средств ,правила их применения, условия и сроки их хранения	Устный опрос
Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Практическое занятие. Зачет