

Министерство образования и науки Самарской области  
государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Самарской области «Борский государственный техникум»

**«Согласовано»**  
Руководитель МК  
\_\_\_\_\_Л.В. Блинкова  
«\_31\_» августа 2023 г.  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от «\_31\_» августа 2023г.

**«Согласовано»**  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_А.В. Долгих  
«31» августа 2023г.

**Утверждаю**  
Директор  
\_\_\_\_\_А.А. Беляев  
«31» августа 2023 г.

**Адаптированная рабочая программа**

дисциплины: **ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в  
пищевом производстве.**

для профессии **16472 Пекарь.**  
(профессиональная подготовка)

**Категория ОВЗ - нарушение интеллекта (легкая степень умственной  
отсталости)**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ/УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ/УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ/УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ/УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**

## **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины – является частью основной профессиональной программы в соответствии с Профессиональным стандартом профессии 16472 Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г., № 914н зарегистрированного Министерством юстиции № 682.

Программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программы по дополнительному профессиональному образованию и профессиональной подготовке по профессии 16472 Пекарь.

Программа разработана в соответствии с особыми образовательными потребностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и/или инвалидов с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития).

Особенности психофизического развития данной категории обучающихся описаны в разделе 1 АОП ПО.

## **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной дисциплины 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.

### **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 учебной дисциплины обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.1 Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места.

ПК 1.2 Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства.

ПК 1.3 Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства.

ПК 1.4 Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.

ПК 2.1 Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента

ПК 2.2 Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции.

ПК 2.3 Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса.

ПК 2.4 Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации.

ПК 2.5 Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию

ПК 2.6 Упаковка готовой хлебобулочной продукции.

Обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты 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.

#### **14. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 16 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
В том числе:	
практические занятия	16
Самостоятельная работа студентов (всего)	16
Промежуточная аттестация в форме	зачет



**Тематический план учебной дисциплины ОП 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студентов.	Объем часов	Уровень освоения
<b>Раздел 1. Основы микробиологии</b>		<b>21</b>	<b>2</b>
<b>Тема 1.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	<b>2</b>
Морфология и физиология микроорганизмов. Влияние внешней среды на микроорганизмы	Понятие о микроорганизмах. Основные группы микроорганизмов. Бактерии. Дрожжи. Грибы. Вирусы. Микрофлора пищевых продуктов. Химический состав и обмен веществ.		
	<b>Практические работы</b>	<b>4</b>	
	Понятие о микробиологии. Физиология микробов, влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. Микрофлора основных пищевых продуктов.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>3</b>	
	Подготовка сообщения «Микрофлора пищевых продуктов» - Построение схем «Меры предупреждения пищевых инфекционных заболеваний» - Построение схем «Пищевые отравления бактериальные» - Построение схем «Пищевые отравления немикробные» - Заполнение таблицы «Гельминтные заболевания, зоонозные инфекционные заболевания»		
	2. Подготовка сообщения «Практическое применение микробиологии»		
<b>Тема 1.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
Пищевые инфекции и отравления	Пищевые инфекционные заболевания. Меры предупреждения. Пищевые отравления бактериальные. Меры предупреждения. Пищевые отравления немикробные. Меры предупреждения. Гельминтные заболевания, зоонозные инфекционные заболевания. Меры		

	предупреждения.		
	<b>Практические работы</b>	<b>3</b>	
	Пищевые инфекционные заболевания. Пищевые отравления. Глистные заболевания.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>4</b>	
	- 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»		
<b>Раздел 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве</b>		<b>27</b>	<b>2</b>
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
Санитарно-технологические требования на предприятиях общественного питания	Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Санитарные требования к инвентарю и инструментам; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов. Правила личной гигиены работников пищевого производства. Медицинское обследование работников пищевого производства.		
	<b>Практические работы</b>	<b>7</b>	<b>2</b>
	Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятия общественного питания. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.		



	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	Подготовка сообщения «Правила личной гигиены работников пищевого производства» Заполнение таблицы «Медицинское обследование работников пищевого производства»		
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	<b>2</b>
Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация	Дезинфекция. Правила проведения дезинфекции. Приготовление к использованию. Характеристика моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения. Назначение дезинсекции. Правила проведения дезинсекции. Назначение дератизации. Правила проведения дезинсекции и дератизации.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>5</b>	<b>2</b>
	Заполнение таблицы правил проведения дезинфекции Подготовка сообщений, заполнение таблицы «Приготовление к использованию. Характеристика моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения» Подготовка сообщений, заполнение таблицы «Назначение дезинсекции. Правила проведения дезинсекции» заполнение таблицы «Назначение дератизации Правила проведения дезинсекции и дератизации»		
Итоговая аттестация: зачет		<b>2</b>	
Всего:		<b>48</b>	



### **3. Условия реализации адаптированной программы дисциплины**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- таблицы.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионными программами;
- мультимедиапроектор;
- экран.

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

##### **Основные источники:**

1.Т.Г.Качурина «Основы физиологии питания, микробиологии и санитарии. 2019г.

##### **Дополнительные источники:**

1.З.П.Матюхина. «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» 2019- 20.

##### **Нормативные документы:**

1.СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

2.ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования и др.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения 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 время выполнения по регламенту, методы для категории ОВЗ - нарушение интеллекта (легкая степень умственной отсталости)

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b>	
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
<b>Знания:</b>	
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

## **АННОТАЦИЯ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.01.Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом  
производстве

Профессия: 16472 Пекарь.

**Нормативный срок освоения ОПОП** 10 месяцев.

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь/знать:

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

**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

**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 хранения;
- Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

**Наименование разделов и тем дисциплины:**

**Раздел 1.** Основы микробиологии.

**Тема 1.1.** Морфология и физиология микроорганизмов. Влияние внешней среды на микроорганизм.

**Тема 1.2.** Пищевые инфекции и отравления.

**Раздел 2.** Санитария и гигиена в пищевом производстве.

**Тема 2.1.** Санитарно-технологические требования на предприятиях.

**Тема 2.2.** Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация.

**Программой учебной дисциплины предусмотрены виды учебной работы:**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	48
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	32
в том числе:	
практические занятия	16
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	16
Промежуточная аттестация в форме зачет	

Программы дисциплины относится к общепрофессиональному циклу. Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Профессиональным стандартом по профессии 16472 Пекарь.

**Методическое и информационное обеспечение дисциплины**

1. Рабочая программа по дисциплине ОП.01
2. Календарно-тематическое планирование дисциплины ОП.01
3. Лабораторно - практические работы по дисциплине ОП.01
4. КОС по дисциплине ОП.01
5. Материалы текущего и рубежного контроля ОП.01