

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области «Образовательный центр с. Камышла»



АДАптиРОВАННАЯ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены питания

по профессии ПОВАР

(для лиц с ограниченными возможностями здоровья)

Квалификация: Повар

Форма обучения: очная

Срок обучения: 1 год 10 месяцев

Камышла, 2021 г

РЕКОМЕНДОВАНА

на заседании методического объединения
преподавателей спецдисциплин
Председатель МО

Протокол № 1 от «24» 08 2021г.

Нурутдинов АА..



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ

«Образовательный
центр с. Камышла»

/Хисматов М.М.
2021г.



Организация –разработчик: ГБПОУ «Образовательный центр с. Камышла»

Разработчик: Сондолова А.В., преподаватель первой категории

Ф.И.О., звание, должность, категория

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ/УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены питания» разработана на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г.№610н), учебного плана ГБПОУ «Образовательный центр с. Камышла» по программе профессионального обучения Повар, для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

1.1. Программа учебной дисциплины является частью адаптированной основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16665 Повар, для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной рабочей программы:

дисциплина входит в профессиональный учебный цикл адаптированной образовательной программы профессионального обучения.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

1. соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии;
2. применять необходимые методы и средства защиты;
3. готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
4. дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт;
5. проводить простые микробиологические исследования продукции и давать оценку полученным результатам;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- санитарно – технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту;
- правила личной гигиены работников;
- нормы гигиены труда;
- классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;
- основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;
- санитарные требования к условиям хранения сельскохозяйственного сырья и продукции.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:
 максимальной учебной нагрузки обучающегося 41 час, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 41 часа;

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов(всего)	Из них по семестрам	
		1	2
Максимальная учебная нагрузка (всего)	41	-	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	41		
В том числе:			
теория	17	17	
практика	24	24	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	0		
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета (1 семестр)			

2.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы микробиологии, санитарии и гигиены

Наименование разделов и тем 1	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся 2	Объем часов 3	Уровень освоения 4	
Раздел 1 Основы микробиологии				
Тема 1.1. Введение.	Содержание учебного материала		1	1
	Теория			
	1	Введение. Основы микробиологии.		
	2	Введение. История развития микробиологии.		
	3	Морфология и физиология микроорганизмов		
	Практическое занятие			
	4	Анатомическое строение бактериальной клетки		
	5	Формы бактерий		
	6	Фазы развития бактериальной популяции		
	Теория			
	7	Вирусы		
8	Морфология микроскопических грибов			
Практическое занятие				
9	Устройство микроскопа и правила работы с ним.			
10	Изучение под микроскопом морфологии бактерий, дрожжей и микроскопических грибов.			
11	Вопросы и задания для самоконтроля			
Раздел 2 ФИЗИОЛОГИЯ МИКРООРГАНИЗМОВ				
Тема 2.1 ФИЗИОЛОГИЯ МИКРООРГАНИЗМОВ	Теория		1	2
	1	Химический состав микробной клетки		

	2	Типы дыхания		
	Практическое занятие			
	3	Влияние температуры		
	4	Влияние химических веществ		
	5	стерилизация отработанных микробных культур		
Раздел 3	Стерилизация отработанных микробных культур			
Тема 3.1 Микробиология овошей, плодов и продуктов их переработки	Теория			
	1	Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки	1	
	2	Особенности овощей, плодов и продуктов их переработки	1	
	Практическое занятие			
	3	Микроорганизмы свежих и квашеных овощей и плод	1	
	4	Изучение под микроскопом микрофлоры свежего мяса	1	
	5	Изучение под микроскопом микрофлоры свежей рыбы	1	
6	Контрольная работа	1		
Тема 1.4. Пищевые инфекции, отравления и глистные заболевания.	Теория			
	1-2	Пищевые инфекции, отравления и глистные заболевания.	2	
	3-4	Глистные заболевания	2	
	Практическое занятие			
	5	Составление мероприятий по профилактике острых кишечных инфекции	1	
	6	Составление мероприятий по профилактике отравлений	1	
	7	Составление мероприятий по профилактике глистных заболеваний	1	
	8	Контрольная работа	1	
Раздел 4.	Основы санитарии и гигиены.			2

Тема 4.1. Санитарные требования к предприятиям общественного питания.	Теория		1 1 1 1 1 1 1 1
	1	Санитарные требования к предприятиям общественного питания.	
	2	Дезинфекция предприятия и уборка территории	
	Практическое занятие		
	3	Приготовление растворов дезинфицирующих средств	
4	Санитарная обработка оборудования, тары и инвентаря.		
Тема 4.2 Основы гигиены труда и личной гигиены.	Теория		1 1 1 1 1 1 1 1
	1	Основы гигиены труда.	
	2	Основы личной гигиены.	
	Практическое занятие		
	3	Оставление режима труда на предприятиях общественного питания	
	4	Оказание первой помощи при травмах	
	5	Контрольная работа	
	Итого	41 час у	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины требует наличия учебного кабинета и лаборатории.

Оборудование учебного кабинета

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий «микробиологии»;
- комплект учебно-наглядных пособий по теме «Витамины»;
- инструкции для выполнения практических работ;
- таблица химический состав и энергетическая ценность съедобной части продуктов;
- таблица «Микробиологические нормативы продукции, вырабатываемых предприятиями общественного питания»;

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.
- весы электронные;
- весы товарные;
- весы настольные циферблатные;

- калькуляторы;
- электронные презентации по всем темам дисциплины

Оборудование лаборатории товароведения продовольственных товаров:

- инструкции для проведения лабораторных работ;
- водяная баня;
- пробирки;
- пипетки;
- лупы;
- термометр;
- весы технические с разновесами;
- стаканы 200 мл;
- фарфоровые чашки;
- миски;
- ступки;
- чашки Петри;
- мерный цилиндр 100 – 200 мл;
- пестик;
- колбы 150 – 200мл;
- ножницы;
- скальпель;
- пинцеты;
- спиртовка;
- электрическая плита;
- стекло для покрытия стакана;
- лактоденсиметр;
- жирометр;
- палочки стеклянные;
- посуда для погружения банок;
- вата;
- бумага.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М.: Академия, 2006 г.
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М.: Академия, 2018 г.
4. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов.– М.: Академия, 2019 г.

5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – М.: Академия, 2020г.
6. Мартинчик А.М., Королёв А.А., Трофименко А.С. Физиология питания, санитария и гигиена. – М.: Академия, 2017 г.
7. Рубина Е.А Санитария и гигиена питания. – М.: Академия, 2018 г.

Дополнительные источники:

1. Санитарные правила и нормы. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.560-96 от 24.10.96.
2. Смолянский Б.Л., Абрамова Ж.И. Справочник по лечебному питанию для диет-сестер и поваров. – Л.: Легпромбыт, 2019 г.
3. Мартинчик А.Н., Королев, А.А. Трофименко Л.С. Физиология питания санитария и гигиена: учеб. Пособие. – М.: Академия, 2017 г.

Интернет-ресурсы

1. Информационно-справочные материалы «Реестры Роспотребнадзора и санитарно-эпидемиологической службы России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://fr.crc.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «Журнал Гигиена и санитария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Сайт Всемирной организации здравоохранения [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.who.int/water_sanitation_health/publications/ru/index.html, свободный. – Заглавие с экрана.
5. Сайт РИА «Стандарты и качество»: стандартизация, метрология, менеджмент качества [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://gia-stk.ru>, с регистрацией.
6. Информационно-справочные материалы «Товароведение. Разложи всё по полочкам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru>, с регистрацией.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
рассчитать энергетическую ценность пищевых рационов	-оценка результатов выполнения конспекта, задач;
не допускать на предприятиях питания пищевых отравлений	-оценка результатов выполнения конспекта;
оказывать доврачебную помощь пострадавшим	-оценка выполнения выполнения конспекта;
соблюдать личную гигиену	оценка выполнения выполнения конспекта;
выполнять санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре	-оценка выполнения выполнения конспекта;
соблюдать санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	-оценка результатов выполнения конспекта;
соблюдать санитарно-пищевое законодательство	-оценка результатов выполнения конспекта;
Знать:	
понятия о пищевых веществах	оценка результатов выполнения заполнения таблицы;
понятия о процессах пищеварения и усвояемости пищи, об ее энергетической ценности	-оценка результатов выполнения конспекта; -тестирование;
режим питания, нормы	-оценка результатов выполнения конспекта;
понятия о микроорганизмах, влияние условий внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов; общие понятия о пищевых инфекционных заболеваниях, меры предупреждения	-оценка результатов выполнения таблицы;

<p>общие понятия о пищевых отравлениях, меры предупреждения; понятие о глистных заболеваниях, меры предупреждения</p>	<p>-оценка результатов выполнения конспекта;</p> <p>- оценка результатов выполнения конспекта;</p>
<p>понятие о гигиене труда, о производственном травматизме; требования к личной гигиене сотрудников предприятий общественного питания</p>	<p>-оценка результатов выполнения конспекта;</p> <p>- оценка результатов выполнения самостоятельной работы</p>
<p>санитарные требования к организации рабочих мест, санитарные требования к хранению сырья и полуфабрикатов</p>	<p>-оценка результатов конспекта;</p>
<p>санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов</p>	<p>-оценка результатов выполнения конспекта;</p> <p>- тестирование;</p>
<p>санитарные требования к отпуску готовой пищи; санитарно-пищевое законодательство</p>	<p>-оценка результатов выполнения конспекта</p>