

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Лицей сервиса и промышленных технологий»

Рассмотрено и принято
на заседании
Педагогического Совета
СПб ГБПОУ ЛСИТ

Протокол № 17
от «30» августа 2023 г.

Утверждаю:
Директор СПб ГБПОУ ЛСИТ
Ю. В. Богданова
«30» августа 2023 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 ОСНОВЫ САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ
В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

**адаптированной основной образовательной - программы
профессионального обучения по рабочей профессии ОКПР 16675 Повар**

Срок обучения 1 год 10 месяцев

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

2023

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.01 Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве** адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения по рабочей профессии ОКПР 16675 Повар на базе общеобразовательной программы коррекционно-развивающей направленности VIII вида разработана на основании требований профессионального стандарта 30.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610-н, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 28.10.2020 № 755н и Письма Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения РФ от 08.09.2022 г. № 05-1597 «Методические рекомендации по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития)», Федерального базисного плана для профессиональной подготовки, примерных программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей.

Организация-разработчик:

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Лицей сервиса и промышленных технологий»

Разработчики:

Коптева Марина Викторовна - Владимировна, мастер производственного обучения, преподаватель СПб ГБПОУ ЛСИТ

Кузьмина Эммилия Владимировна, мастер производственного обучения, преподаватель СПб ГБПОУ ЛСИТ

Липнина Ирина Алексеевна- мастер производственного обучения, преподаватель СПб ГБПОУ ЛСИТ

Консультант:

Голубева Таисия Алексеевна- методист СПб ГБПОУ ЛСИТ

Рассмотрено на заседании Методического совета СПб ГБПОУ ЛСИТ

Протокол № 1

«29» августа 2023 г.

Эксперт от работодателя:

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве, адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения по рабочей профессии Повар соответствует современным требованиям. С содержанием и объемом представленной программы согласна.

Генеральный директор

«28» августа 2023 г.



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 01. Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения по профессии ОКПР 16675 Повар.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

входит в общепрофессиональный учебный цикл.

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

1.4. Требования к результатам освоения адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения по профессии

Дисциплина способствует формированию профессионального обучения по профессии ОКПР 16675 Повар.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **41 час**;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	41
в том числе:	
• практические занятия	14
• контрольные работы	
• дифференцированный зачет	1
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП 01. Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Содержание	1	
	Основные понятия микробиологии и санитарии	1	1
Тема 1 Личная гигиена работников предприятий общественного питания.	Содержание	3	
	Правила личной гигиены работников пищевого производства. Санитарная одежда. Медицинское обследование персонала.	1	2
	Практическое занятие	2	
	№ 1 Деловая игра «Соблюдение правил ношения санитарной одежды»	2	
Тема 2 Основы микробиологии	Содержание	13	
	Понятие о микроорганизмах. Группы и виды микроорганизмов, их строение и особенности размножения (бактерии, дрожжи, грибы, вирусы). Физиология микробов. Изменчивость микроорганизмов. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы, простейшие способы очистки воды природных источников. Распространение микробов в природе. Микрофлора воздуха, воды, почвы Микробиология хлебобулочных изделий. Микробиология кондитерских изделий. Сроки хранения.	8	2
	Практические занятия	5	
	№ 2 Составление таблицы «Группы и виды микроорганизмов»	2	
	№ 3 Составление таблицы «Микрофлора воздуха»	1	
	№ 4 Составление таблицы «Микрофлора воды»	1	
	№ 5 Составление таблицы «Микрофлора почвы»	1	
	Итого 1 семестр	17	
Тема 3	Содержание	5	

Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.	Острые кишечные инфекции: характеристика, источники заражения, меры предупреждения. Зоонозные заболевания: определение, характеристика, источники заражения, меры предупреждения. Отравления микробного и немикробного происхождения. Глистные заболевания.		3	2
	Практическое занятие		2	
	№ 6	Составление таблицы «Пищевые инфекции и пищевые отравления»	2	
Тема 4 Санитарные требования к устройству и содержанию пищевого производства	Содержание		7	
	Санитарно- технологические требования к помещениям и размещению оборудования, водоснабжению, канализации, отоплению и вентиляции Санитарно-эпидемиологические требования к посуде, таре, оборудованию, инвентарю, инструменту. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения. Дезинфекция и дезинфицирующие средства. Правила проведения дезинсекции и дератизации. Санитарно-гигиенические требования к мытью столовой посуды и столовых приборов.		5	2
	Практическое занятие		2	
	№ 7	Классификация моющихся средств и их применение	2	
Тема 5 Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов	Содержание		1	
	Санитарные требования к хранению и перевозке пищевых продуктов, к складским помещениям.		1	2
Тема 6 Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание		2	
	Санитарные требования к первичной (холодной) и тепловой обработке пищевых продуктов, скоропортящихся блюд и изделий.		1	2
	Практическое занятие		1	
	№ 8	Составление таблицы «Санитарные требования к обработке скоропортящихся блюд и изделий.	1	
Тема 7 Санитарные требования к реализации готовой продукции	Содержание		2	
	Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей		1	2

	Санитарные требования к обслуживанию потребителей	1	
Тема 8 Гигиена и санитария труда	Содержание	4	
	Организация трудового процесса. Производственный травматизм. Оказание доврачебной помощи.	1	2
	Инфекционные заболевания персонала пищевого производства	2	
	Практическое занятие	2	
	№ 9 Составление таблицы «Возможных травмы на пищевом производстве и способов оказания доврачебной помощи.»	2	
	Дифференцированный зачет	1	
	Итого	41	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических материалов;
- Технические средства обучения:
- Компьютер, мультимедийное оборудование, проектор, интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1.Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. Учебник. Изд-во: Академия, М., 2021.

Дополнительная литература

- Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. (1-е изд.) Учебник. Изд-во: Академия, М., 2014.
- Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник Изд-во: Академия, М., 2013.
- ГОСТ Р 53104 – 2008. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
- ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания общие требования";
- Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – стер. Учеб. Пособие – М. Академия. 2014
- Лапшина В.Т. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции: Изд-во: Академия, М., 2008.
- Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания. Учеб. пособие. Изд-во: Академия, М., 2010.
- Малыгина В.Ф. Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания санитария: Учеб. пособие. Профессиональное образование Изд-во: Академия, М., 2010.
- Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учебник. Изд-во: Академия, М., 2007
- СанПин 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов;
- СанПиН 2.3.2.560-96 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарные правила и нормы.
- Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв. 02.01.2000 ФЗ-29.

Интернет- ресурсы:

- <http://smikro.ru>
- <http://www.cross-kpk.ru/ims/files>.
- <http://viewfood.ru/index.php>
- <http://gidnauk.ru> > [mikrobiologiya/mikrobiologiya...mnogix](http://gidnauk.ru/mikrobiologiya/mikrobiologiya...mnogix)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность умений:

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения: соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;</p>	<p>Тестирование</p> <p>Практические занятия</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
<p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p>	
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Тестирование</p> <p>Практические занятия</p> <p>Дифференцированный зачет</p>