

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

Рассмотрено и принято
на заседании
Педагогического Совета
СПб ГБПОУ ЛСИТ

Протокол № _____
от «__» августа 2024 г.

Утверждаю:
Директор СПб ГБПОУ ЛСИТ

_____ Ю. В. Богданова
«___» _августа 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ОСНОВЫ САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ
В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

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

Срок обучения 1 год 10 месяцев

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

2024

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии ОКПР 16675 Повар, 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 на основании требований профессионального стандарта 30.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н, квалификационной характеристики Повар 3 разряда Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС) и Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04. 2015 № 06-443 «Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», 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»

Рассмотрено на заседании Методического совета СПб ГБПОУ ЛСИТ

Протокол № _____

« ___ » _____ 2024 г.

Эксперт от работодателя:

Адаптированная основная образовательная программа по учебной дисциплине ОП 02. Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве профессионального обучения по рабочей профессии ОКПР 16675 Повар соответствует современным требованиям. С содержанием и объемом представленной программы согласен

« ___ » _____ 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02. Основы санитарии и гигиены на пищевом производстве

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

учебная дисциплина «**Основы санитарии и гигиены на пищевом производстве**» входит в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с учебным планом по рабочей профессии **ОКПР 16675 Повар**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
<ul style="list-style-type: none">- 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.	<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

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	41
в т. ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.	
теоретическое обучение	26
практические занятия	14
Лабораторные работы	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем акад. час. В том числе в форме практической подготовки	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2/-	
	Основные понятия микробиологии и санитарии	2	2
Тема 1 Личная гигиена работников предприятий	Содержание учебного материала	4/1	
	Правила личной гигиены работников пищевого производства. Санитарная одежда. Медицинское обследование персонала.	3	2
	в том числе практических занятий	1	
	Практическое занятие № 1 Деловая игра «Соблюдение правил ношения санитарной	1	
Тема 2 Основы микробиологии	Содержание учебного материала учебного материала	11/3	
	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	8	2
	в том числе практических занятий	3	
	Практическое занятие № 2. Составление таблицы «Группы и виды	3	
Тема 3 Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.	Содержание учебного материала	6/3	
	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
	в том числе практических занятий	3	

	Практическое занятие № 3. Составление таблицы «Пищевые инфекции и пищевые	3	
Тема 4 Санитарные требования к устройству и содержанию пищевого производства	Содержание	7/2	
	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
	в том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 4. Классификация моющихся средств и их применение	2	
Тема 5 Санитарные требования к транспортировке и	Содержание учебного материала	1/-	
	Санитарные требования к хранению и перевозке пищевых продуктов, к складским помещениям.	1	2
Тема 6 Санитарные требования к кулинарной	Содержание учебного материала	3/2	
	Санитарные требования к первичной (холодной) и тепловой обработке пищевых продуктов, скоропортящихся блюд и изделий.	1	2
	в том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 5. Составление таблицы «Санитарные требования к обработке скоропортящихся блюд и изделий.	2	
Тема 7 Санитарные требования к реализации	Содержание учебного материала	1/-	
	Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей	1	2
Тема 8 Гигиена и санитария труда	Содержание учебного материала	5/3	
	Организация трудового процесса. Производственный травматизм. Оказание доврачебной помощи.	2	2
	Инфекционные заболевания персонала пищевого производства		
	в том числе практических занятий	3	

	Практическое занятие № 6. Составление таблицы «Возможных травмы на пищевом производстве и способов оказания доврачебной помощи.»	3	
Промежуточная аттестация. Дифференцированный зачет		1	
Всего		41/14	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет, оснащенный:

- компьютер преподавателя с лицензионным программным обеспечением, мультимедийным проектором и интерактивной доской,
- комплект учебно-наглядных пособий «Основы санитарии и гигиены на пищевом производстве»;
- комплект презентаций, видеороликов по «Основы санитарии и гигиены на пищевом производстве»;

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

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

3.2.2. Основные электронные издания

1. Слайдовые презентации по всем темам программы.

3.2.3. Дополнительные источники

- 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 о
- БОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания общие требования";
- Жарченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий – стер. Учеб. Пособие – М. Академия. 2014
- Шапшина В.Т. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции: Изд-во: Академия, М., 2008.
- Дутошкина 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.

и

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<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>Полнота ответов и точность формулировок.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение инструкций по практическим занятиям; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете

