Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И.Кузнецова»

Утверждаю:
Директор ГАПОУ СО
«ТЛК им. Н.И. Кузнецова»
_____ С.И.Ляшок
01 сентября 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2150C046E71AC3A606E8ACA64E5913D5
Владелец: Ляшок Сергей Иванович
Действителен: с 12.09.2023 до 05.12.2024

2023 г.

Согласовано
на заседании цикловой комиссии
протокол № 1от 31 августа 2023 г.
_____/ Яковенко С. А.

Утверждаю:
заместитель директора по ИМР
_____Добышева О.В.
«01» сентября 2023 г.

Программа учебной дисциплины. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» программы профессионального обучения 16675 Повар для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Программа разработана на основе профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом.
(Приказ Минтруда и соцзащиты РФ от 09.03.2022 г. № 113Н, зарегистрировано в Минюсте РФ 11.04. 2022 г. N 68148)

Разработчик: Рожина Кристина Евгеньевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **4**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **6**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **9**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **10**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» является обязательной частью общепрофессионального цикла адаптированной основной программы профессионального обучения 16675 Повар.

Учебная дисциплина «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций по всем видам деятельности профессии 16675 Повар.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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.

ПК 1.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.

ПК 1.2. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.

ПК 1.3. Выполнение заданий повара по приготовлению, оформлению, презентации и реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

ПК 2.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

ПК 2.2. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

ПК 2.3. Выполнение заданий повара по приготовлению, оформлению, презентации и реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Программа разработана в соответствии с особенностями образовательных потребностей инвалидов и лиц с ОВЗ, с учетом возможностей их психофизиологического развития, индивидуальных возможностей и методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Науки России от 20 апреля 2015 г. № 06-830.

Адаптированная программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами ограничений здоровья (нарушения слуха, нарушения двигательной активности, нарушения зрения, соматические заболевания).

Реализация адаптированной программы осуществляется с использованием различных форм обучения.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06	организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Оформлять результаты поиска Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессииПравила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	48
в том числе:	
теоретическое обучение	6
лабораторные занятия	0
практические занятия	26
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
контрольная работа	не предусмотрено
самостоятельная работа	16
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	-

22.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 Микробы, микроорганизмы, инфекции.		**28**	
Тема 1. Понятие о микроорганизмах.	***Содержание учебного материала***	***4***	
	Роль микробов в природе. История открытия и изучения микробов. Основные группы микроорганизмов. Бактерии, плесневые грибы и дрожжи. Их строение, размножение и использование в производстве пищевых продуктов. Вирусы и их особенности. Физиология микробов. Состав, питание, дыхание микробов. Влияние условий внешней среды на микробы (температура, влажность, свет и другие факторы).	2	ОК 1-6 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 1: Факторы, влияющие на обсемененность продуктов питания.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Написание доклада - Роль микробов в природе.	3	
Тема 2. Микробы в природе	***Содержание учебного материала***	**8**	ОК 1-6 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3
	Распространение микробов в природе. Микробиология основных пищевых продуктов. Микробиология мяса, рыбы, баночных консервов, молочных продуктов, пищевых жиров, овощей, плодов, зернопродуктов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие 2: Основные характеристики бактерии, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.	2	
	Практическое занятие 3: Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.	2	
	Практическое занятие 4: Оценка пищевой ценности продуктов питания. Расчет энергетической ценности продуктов питания.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Написание доклада - Микробиология пищевых продуктов.	4	
Тема 3. Пищевые инфекции и отравления.	***Содержание учебного материала***	**6**	ОК 1-6 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие 5: Причины возникновения и меры профилактики инфекционных заболеваний, пищевых отравлений и глистных заболеваний.	2	
	Практическое занятие 6: Решение ситуационных задач.	2	
	Практическое занятие 7: Изучение культуральных и морфологических признаков некоторых микроорганизмов, вызывающих порчу блюд.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Написание доклада - Пищевые инфекции и отравления.	3	
Раздел 2 Дезинфекция, санитария и гигиена		**18**	
Тема 4. Гигиена и санитария труда.	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 1-6 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 8: Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Недопустимые инфекционные заболевания у персонала предприятий сферы индустрии питания. Значение личной гигиены, санитарные требования к содержанию тела, рук,	2	

	полости рта, к санитарной одежде. Режим проведения медицинских обследований работников общественного питания.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Написание доклада - Гигиена и санитария труда.	1	
Тема 5. Дезинфекция и дезинфицирующие средства.	***Содержание учебного материала***	**6**	ОК 1-6 ПК 1.1-1. ПК 2.1-2.3
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие 9: Способы приготовления дезинфицирующих средств.	2	
	Практическое занятие 10: Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации и подбор моющих и дезинфицирующих средств для санитарной обработки и мытья посуды.	2	
	Практическое занятие 11: Способы борьбы с грызунами на пищевом предприятии.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Написание доклада - Дезинфекция и дезинфицирующие средства.	3	
Тема 6. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инструментам, посуде, одежде.	***Содержание учебного материала***	**6**	ОК 1-6 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3
	Изучение нормативной документации, регламентирующей санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие 12: Санитарно-эпидемиологический контроль качества готовой продукции.	2	
	Практическое занятие 13: Изучение нормативной документации, регламентирующей санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания.	2	
	Самостоятельная работа: Написание доклада «Санитарно – эпидемиологический контроль качества готовой продукции».	2	
	Всего:	***48***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Основы интеллектуального труда».

Оборудование учебного кабинета:

-посадочные места по количеству обучающихся

-рабочее место преподавателя

-стенды

- шкафы для хранения дидактических пособий, учебники и учебные пособия, карточки-задания, тесты проверочные, учебные тексты.

Технические средства обучения:

компьютер для преподавателя, документ - камера, экран

Учебный кабинет оснащен для обучающихся с различными видами ограничений здоровья (нарушения зрения, слуха, нервно – психические нарушения, соматические заболевания).

Для слабовидящих обучающихся в учебной аудитории предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране).

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания

1.Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.2020г. № 52-ФЗ

2.СанПиН 2.3.2.1280-03 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения №2 к СанПиН 2.3.2.1078-01».

3.СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

4.СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

5.СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборота способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

6.СП 2.3.6.1254-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и оборота способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Дополнение №1 к СП 2.3.6.1079-01».

7.СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

8.СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».

9.СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации, проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».

10.СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1.http://rospotrebnadzor.ru/

2.http://www.prodportal.ru

3.http://www.hudeem123.ru/physiology.html

3.2.3. Дополнительные источники

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем с учетом индивидуальных особенностей обучающихся в процессе проведения устного и письменного опроса, проверки ведения тетрадей, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
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. Оформлять результаты поиска Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	*На диф. зачете* обучающиеся получают оценки: Оценка 5(отлично): Обучающийся должен глубоко и четко владеть учебным материалом по заданным темам. Оценка 4(хорошо): Ставится в том случае, если обучающийся полно освоил учебный материал Оценка 3 (удовлетворительно): Ставится если, обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его не полностью, не последовательно, не отвечает на дополнительные вопросы. Практическая работа: Оценка 5(отлично): Обучающийся должен глубоко и четко владеть учебным материалом по заданным темам. Оценка 4(хорошо): Ставится в том случае, если обучающийся полно освоил учебный материал Оценка 3 (удовлетворительно): Ставится если, обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его не полностью, не последовательно, не отвечает на дополнительные вопросы.	Оценка результата дифференцированного зачета Наблюдение за выполнением практических работ
В результате освоения учебной 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;	*Тестирование:* Оценка 5(отлично): 100-80% правильных ответов Оценка 4(хорошо): 79-69%% правильных ответов Оценка 3 (удовлетворительно): 68-50%% правильных ответов	Оценка результата тестирования

- правила личной гигиены работников пищевых производств; - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Оформлять результаты поиска Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии		

Для осуществления мероприятий итоговой аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ применяются фонды оценочных средств, адаптированные для таких обучающихся и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной профессиональной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех заявленных компетенций.

С целью определения особенностей восприятия обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ и их готовности к освоению учебного материала предусмотрен входной контроль в форме тестирования.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателями в соответствии с разработанным комплектом оценочных средств по учебной дисциплине, адаптированным к особым потребностям студентов инвалидов и лиц с ОВЗ, в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) В обучении используются карты индивидуальных заданий (и т.д.).

Форма проведения промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменное тестирование, компьютерное тестирование и т.д.). При необходимости инвалидам и лицам с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

Промежуточная аттестация для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ по необходимости может проводиться в несколько этапов, формы и срок проведения которых определяется преподавателем.

В качестве внешних экспертов при проведении промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ привлекаются председатель цикловой комиссии и (или) преподаватель смежной дисциплины.