

ЗАИНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

АДАптированная рабочая программа
Общепрофессиональной дисциплины

ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ
ПРОИЗВОДСТВЕ

16675 Повар

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1 ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ (программы общепрофессиональной дисциплины) ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

1.1 Область применения программы

Адаптированная рабочая программа общепрофессиональной дисциплины (далее рабочая программа) – является частью основной общепрофессиональной образовательной программы в соответствии с Профессиональными стандартами по профессии 16675 «Повар для детей с ограниченными возможностями здоровья»

1.2. Место общепрофессиональной дисциплины в структуре основной общепрофессиональной образовательной программы: ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими трудовыми функциями обучающийся должен освоить:

трудовые действия:

Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих

Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания

Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания

Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий

Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос

Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка

необходимые умения:

У1 Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

У2 Использовать посудомоечные машины

У3 Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования

У4 Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления

У5 Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка

У6 Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос

необходимые знания:

31 Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними

32 Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

33 Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания

34 Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

35 Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

В ходе освоения общепрофессиональной дисциплины учитывается движение к достижению личностных результатов обучающимися.

Результатом освоения общепрофессиональной дисциплины является овладение обучающимися видом общепрофессиональной деятельности (ВПД), в том числе трудовыми функциями, личностными результатами воспитания:

Код	Наименование результата обучения
ТФ -1	Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих
ТФ- 2	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
ТФ- 3	Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
ТФ- 4	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
ТФ- 5	Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
ТФ – 6	Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос
ТФ - 7	Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
ЛР 14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 15	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 16	Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать помощь, содействие нуждающемуся

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессиональной дисциплины:

Всего -55 часов, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 55 часов, включая:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 37 часов;

В том числе: лабораторно-практических работ – 10 часов

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося - 18 часов;

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 ОБЪЕМ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	55
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	27
в том числе:	
Лабораторно-практические работы	10
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
Итоговая аттестация в форме: дифференцированный зачет	

2.2 Содержание обучения по общепрофессиональной дисциплине. оп.01 основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Наименование разделов профессиональных дисциплин, и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся.		Объём часов
Тема 1. Основы микробиологии	Содержание учебного материала		
	1	Понятие о микроорганизмах. Морфология микроорганизмов Влияние внешней среды на микроорганизмы. Микробиология основных пищевых продуктов	2
	2	Лабораторно-практическое занятие №1 Микробиологическое исследование продуктов	2
	Внеаудиторная самостоятельная работа №1 Нарисовать рисунок		1
	Внеаудиторная самостоятельная работа №2 Составить таблицу		1
Тема 2 Пищевые инфекции и пищевые отравления	3	Пищевые инфекционные заболевания. Пищевые отравления	2
	4	Лабораторно-практическое занятие №2 Составление классификации пищевых инфекций и пищевых отравлений	2
	Внеаудиторная самостоятельная работа №3 Составить кроссворд		1
	Внеаудиторная самостоятельная работа №4 Подготовить презентацию		1
Тема 3 Основы гигиены	5	Понятие о гигиене труда.	2
	6	Рациональная организация трудового процесса. Улучшение условий труда на производстве.	2
	7	Вредные привычки и борьба с ними. Инфекционные заболевания работников общественного питания и их предупреждение. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.	2
	8	Лабораторно-практическое занятие №3 Составление классификации инфекционных заболеваний.	2
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 5 Работа над ошибками		1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 6 Повторить пройденный материал		1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 7 Нарисовать рисунок		1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 8 Составить таблицу		1
Тема 4. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания	9	Требования к устройству предприятий общественного питания	2
	10	Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	2
	11	Лабораторно-практическое занятие № 4 Составить санитарное требование предприятий общественного питания.	2
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 9 Подготовить презентацию		1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 10 Работа над ошибками		1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 11 Составить кроссворд		1
Тема 5 Санитарные требования	12	Требования к оборудованию Требования к мебели зала	2
	13	Требования к инвентарю и инструментам Требования к кухонной посуде и таре .	2

к оборудованию, инвентарю, посуде, таре	14	Требования к столовой посуде	2
		Внеаудиторная самостоятельная работа № 12 Составить схему	1
		Внеаудиторная самостоятельная работа № 13 Работа над ошибками	1
		Внеаудиторная самостоятельная работа №14 Повторить пройденный материал	1
Тема 6 Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.	15	Требования к транспорту и перевозке пищевых продуктов. Требования к складским помещениям и хранению пищевых продуктов	2
		Внеаудиторная самостоятельная работа № 15 Нарисовать рисунок	1
Тема 7 Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	16	Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд. Санитарный контроль качества готовой пищи	2
	17	Лабораторно-практическое занятие №5 Составить схему санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов	2
		Внеаудиторная самостоятельная работа № 16 Составить таблицу	1
		Внеаудиторная самостоятельная работа № 17 Подготовить презентацию	1
Тема 8 Санитарные требования к реализации готовой продукции	18	Требования к реализации готовой продукции. Требования к реализации готовой продукции	2
		Внеаудиторная самостоятельная работа № 18 Повторить пройденный материал	1
	19	Дифференцированный зачет	1
ВСЕГО:			55

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ДИСЦИПЛИН

3.1. Требования к минимальному материально – техническому обеспечению:

Кабинет «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»:

- доска учебная,
- рабочее место преподавателя,
- столы,
- стулья (по числу обучающихся),
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- наглядные пособия (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

znanium.com

1. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Учебное пособие / Канивец И.А. - Минск.:РИПО, 2017. - 178 с.

Дополнительные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 256

2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2021 г.160с

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

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

Интернет – ресурсы

1. [http:// www.bestlibrary.ru](http://www.bestlibrary.ru) On-line библиотека
2. [http:// www.lib.mgu.ru/научная библиотека МГУ](http://www.lib.mgu.ru/научная_библиотека_МГУ)
3. smikro.ru?cat=70
4. [academia-moscow.ru>off-line/_books/fragment](http://academia-moscow.ru/off-line/_books/fragment)
5. [academy.cross-kpk.ru>bank/8/002/file/vvedenie1.htm](http://academy.cross-kpk.ru/bank/8/002/file/vvedenie1.htm)

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

4.1 Формы и методы контроля и оценки результатов обучения направлены на формирование трудовых функций, результатов воспитания

Основные показатели оценки результатов	Результаты (освоенные трудовые функции)	Результаты воспитания Личностные результаты обучающихся учитываются в ходе оценки результатов освоения профессионального модуля	Формы и методы контроля и оценки
У1 Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	ТФ -1 Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих	ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий ЛР 16 Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать помощь, содействие нуждающемуся	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, отчет по поиску необходимой информации
У2 Использовать посудомоечные машины	ТФ- 2 Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий ЛР 16 Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать помощь, содействие нуждающемуся	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, отчет по поиску необходимой информации
У3 Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования	ТФ- 3 Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий	ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий ЛР 16 Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать помощь, содействие нуждающемуся	Текущий контроль в форме практических занятий по темам
У4 Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления	ТФ- 4 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий ЛР 16 Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать помощь, содействие нуждающемуся	Текущий контроль в форме практических занятий по темам
У5 Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед	ТФ- 5 Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных	ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий ЛР 16 Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и	Текущий контроль в форме практических занятий по темам

упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка	изделий	готовность оказать помощь, содействие нуждающемуся	
У6 Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос необходимые знания:	ТФ – 6 Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос	ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий ЛР 16 Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать помощь, содействие нуждающемуся	Текущий контроль в форме практических занятий по темам
31 Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними	ТФ - 7 Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка	ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий ЛР 16 Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать помощь, содействие нуждающемуся	Текущий контроль в форме практических занятий по темам
32 Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ -1 Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих	ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий ЛР 16 Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать помощь, содействие нуждающемуся	Текущий контроль в форме практических занятий по темам
33 Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания	ТФ- 2 Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий ЛР 16 Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать помощь, содействие нуждающемуся	Текущий контроль в форме практических занятий по темам
34 Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	ТФ- 3 Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий	ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий ЛР 16 Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать помощь, содействие	Текущий контроль в форме практических занятий по темам

		нуждающемуся	
35 Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ- 4 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий ЛР 16 Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать помощь, содействие нуждающемуся	Текущий контроль в форме практических занятий по темам

4.2 Личностные результаты реализации программы воспитания

Личностные результаты	Тема. Дидактические единицы. Воспитательная задача к уроку	Способы организации учебной деятельности	Оценка процесса формирования личностного результата
<p>ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</p> <p>ЛР 16 Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать помощь, содействие нуждающемуся</p>	<p>Тема занятия: Практическое занятие №1 Микробиологическое исследование продуктов</p> <p>Воспитательные задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - развитие ответственного отношения к организации и ходу продуктивной деятельности при выполнении проектных и практических работ; - формирование умений студентов принимать самостоятельные решения о целесообразности действий, направленных на достижение индивидуальных результатов; - формированию потребности в достижении цели (личностной и общественно значимой), - формированию умения соотносить свои индивидуальные особенности с требованиями конкретной профессии, - формированию профессионально важных качеств личности, оценке и коррекции профессиональных планов воспитанников 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Репродуктивный (выполнение упражнений, заданий) 2. Исследовательский когда обучающимся дается познавательная задача, которую они решают самостоятельно, подбирая для этого необходимые методы и пользуясь помощью преподавателя. 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Творческий подход презентации, докладов, проектов....и др. 2) Уровень продуктивной деятельности во время выполнения работы; 3) способность к самоорганизации, методической грамотности; 4) демонстрация способности к самооценке, взаимооценке.

