Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Кувинская ОШИ для обучающихся с ОВЗ»

Рассмотрено на заседании ШМО трудового обучения: Рук. ШМО: _____ (Е.Н. Яркова) Протокол №1 от _____	Согласовано: Заместитель директора по УВР: _____ (О.А. Радостева)	Утверждаю: Директор: _____ (Т.В.Кладова) Приказ от «20» 08 2026 №15-ОД

Рабочая программа учебной дисциплины
по профессии 16675 «Повар»

ОП.4 «Основы микробиологи, санитарии, гигиены в пищевом производстве»

в 9^{б} классе (10 год обучения)

Учитель: Яркова Елена Николаевна,
высшая кв. категория

2026-2027

ОП. 4 «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ,ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»

Область применения рабочей программы

Рабочая программа адаптированной профессиональной дисциплины является частью программы профессиональной подготовки лиц с ОВЗ (легкая умственная отсталость) по профессии Повар в МБОУ «Кувинская ОШИ для обучающихся с ОВЗ»

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения 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.

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;
– правила личной гигиены работников пищевых производств;
– классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
– правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 34 час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 34 часа; самостоятельной работы обучающегося- 5 часов.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Условия реализации дисциплины

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	34
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
Лабораторно-практические работы	12
Самостоятельная работа обучающегося	5
Итоговая аттестация в форме зачёта	*1*

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета и лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены.

Обоудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Микробиология», "Санитарно-гигиенические требования".

Технические средства обучения: компьютер с программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Оборудование лаборатории «Микробиологии, санитарии и гигиены»:

рабочие места по количеству обучающихся (лабораторные столы с подводкой воды).

1. Технологическое оборудование и оснастка:

Вытяжные шкафы, Центрифуга,

Аналитические весы.

Комплекты химической посуды и реактивов.

Комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

2. Информационных технологий в профессиональной деятельности:

компьютеры, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения:	
соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи	Оценка на практическом занятии
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	Оценка на практическом занятии
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств	Оценка на лабораторном занятии
выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов	Оценка на лабораторном занятии
Знания:	
основные группы микроорганизмов	контрольная работа, собеседование по материалам внеаудиторной самостоятельной работы
основные пищевые инфекции и пищевые отравления	контрольная работа, устный опрос на уроке
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	контрольная работа, собеседование по материалам внеаудиторной самостоятельной работы

программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Учебная литература

1. Матюхина З.П., «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», - М: ПрофОбрИздат, 2002г.

2. Матюхина З.П., «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» - М: «Академия», 2010г.

3. Лутошкина Г.А. Гигиена и санитария общественного питания. – м.; Академия, 2010г.

Дополнительные источники:

1. Д.Ф. Фатыхов «Охрана труда в торговле, в общественном питании», М: Изд-Центр «Академия», 2000г.

2. Качурина Т.А. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», рабочая тетрадь. – М.; «Академия», 2009г.

Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины

«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве».

№ п/п	Наименование темы	Количество часов	
		по плану	в т.ч. ПЗ
	Основы микробиологии	**8**	4
1	Понятие о микроорганизмах. Морфология, физиология микробов.	1	
2	Влияние внешней среды на микроорганизмы.	1	
3	Распространение микробов в природе.	1	
4	Микробиология основных пищевых продуктов.	1	
5	**Лабораторно-практическая работа №1** «Физиология микробов. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы»	1	1
6	**Лабораторно-практическая работа №2** «Распространение микробов в природе»	1	1
7	**Лабораторно-практическая работа №3** «Микробиология основных пищевых продуктов»	1	1
8	Самостоятельная работа	1	1
	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания	**8**	**4**
9	Пищевые инфекционные заболевания.	1	
10	Острые кишечные инфекции. Зоонозы. Меры предупреждения острых кишечных инфекций.	1	
11	Пищевые отравления. Пищевые отравления бактериального происхождения. Пищевые отравления немикробного происхождения. Способы борьбы с переносчиками инфекций: дезинфекция, дезинсекция, дератизация.	1	
12	Глистные заболевания.	1	
13	**Лабораторно-практическая работа №4** «Пищевые инфекционные заболевания»	1	1
14	**Лабораторно-практическая работа №5** «Пищевые отравления»	1	1
15	**Лабораторно-практическая работа №6** «Глистные заболевания»	1	1
16	Самостоятельная работа	1	1
	Основы санитария и гигиены	**18**	**9**
17	Основные сведения о гигиене и санитарии	1	
18	Рациональная организация трудового процесса. Улучшение условий труда на производстве.	1	
19	Производственный травматизм, предупреждение травматизма и оказание доврачебной помощи.	1	
20	Вредные привычки и борьба с ними.	1	
21	Инфекционные заболевания персонала и их предупреждение. ВИЧ-инфекция, СПИД. Профилактика.	1	
22	Личная гигиена работников предприятий	1	
23	**Лабораторно-практическая работа №7** «Виды дезинфицирующих растворов и их применение»	1	1
24	**Лабораторно-практическая работа №8** «Основные сведения о гигиене и санитарии труда»	1	1
25	**Лабораторно-практическая работа №9** «Личная гигиена работников ПОП»	1	1
26	Самостоятельная работа	1	1
27	Санитарные требования: к устройству и содержанию предприятий общественного питания, к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, к	1	

	транспортировке и хранению продуктов.		
28	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд, к реализации готовой пищи и обслуживанию посетителей.	1	
29	Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарно-пищевого надзора.	1	
30	**Лабораторно-практическая работа №10** «Санитарные требования к устройству и содержанию ПОП»	1	1
31	**Лабораторно-практическая работа №11** «Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре»	1	1
32	**Лабораторно-практическая работа №12** «Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов»	1	1
33	Контрольная работа	1	1
34	Зачет	1	1
	Итого	**34**	**17**