

РАССМОТРЕНА
МК Общепрофессионального цикла
(название МК)
Сивонина Н.В.
(подпись) (ФИО председателя МК)
Протокол № 5 от «03» 04 2024 г.

СОГЛАСОВАНА
Заместитель директора по учебной работе
О.А. Рейнгарт
«03» 04 2024 г.

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА
название дисциплины

для лиц с нарушениями интеллекта (легкая степень умственной отсталости)

по профессии 16715 ПОДГОТОВИТЕЛЬ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И МАТЕРИАЛОВ
код, название профессии

вид образования: профессиональное обучение
форма обучения: очная
срок освоения АООПО: 1 год 10 месяцев

Канск, 2024 г.

Адаптированная рабочая программа профессионального обучения, для лиц с нарушением интеллекта (легкая степень умственной отсталости), по профессии 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов разработана на основании:

- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), [Выпуск № 48](#) (утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 32, [Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание»](#)),
- Федеральный государственный образовательный стандарт, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 31.05.2021г. №287г. (с изменениями 08.11.2022г.);
- Приказ Минобрнауки России от 09.04.2015 N 390, «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (с изменениями на 6 марта 2023 года)
- «Перечень профессий рабочих, должностей служащих по которым осуществляется профессиональное обучение» (утвержден приказом № 534 Министерства Просвещения РФ от 14.09.2023года),
- «Рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ профессионального обучения для инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушениями интеллекта»; Письма Минпросвещения России от 11.02.2019 N 05-108 "О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости" (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)").

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт адаптированной рабочей программы учебной дисциплины	4
2	Структура и содержание адаптированной рабочей программы учебной дисциплины	6
3	Условия реализации адаптированной рабочей программы учебной дисциплины	10
4	Контроль и оценка результатов освоения адаптированной рабочей программы учебной дисциплины	12

1 ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 01. Производственная санитария и гигиена

1.1 Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП 01. Производственная санитария и гигиена является частью программы по профессии 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов (для лиц с интеллектуальными нарушениями), разработана на основе Рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ профессионального обучения для инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушениями интеллекта.

В программе учитываются индивидуальные особенности обучающегося и специфика усвоения им учебного материала. Рабочая программа направлена на коррекцию недостатков в знаниях обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, преодоление трудностей в освоении дисциплины

ОП 01. Производственная санитария и гигиена, оказание помощи и поддержки детям данной категории.

1.2 Место дисциплины в структуре адаптированной основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина является ОП. 01 Производственная санитария и гигиена, дисциплиной общепрофессионального цикла

1.3 Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Цель программы – формирование знаний, первоначальных умений:

- организации работы в цехах ПОП на предприятиях общественного питания с соблюдением санитарно гигиенических правил;
- соблюдение санитарно-гигиенические правила при приготовлении блюд ;

В результате изучения дисциплины слушатели должны **знать:**

- роль микробов в развитии пищевых инфекций и отравлений;
- овладеть знаниями о хранении и перевозке продуктов, способах кулинарной обработки;
- знать и соблюдать санитарно-гигиенические правила при приготовлении блюд, реализации готовой продукции, условиям хранения и транспортирования продуктов.

уметь:

- определять развитие пищевых инфекций и отравлений
- соблюдать сроки хранения при транспортировке продуктов, и способах кулинарной обработки продуктов

По окончании курса обучения слушатели сдают дифференцированный зачет по данной дисциплине.

Вышеперечисленные требования к результатам освоения учебной дисциплины направлены на формирование следующих **общих и компетенций**:

Код	Наименование компетенции
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	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ПК 1.1.	Убирать и подготавливать к работе производственные помещения и цеха
ПК 1.2.	Подбирать средства уборки, моющие и дезинфицирующие средства, необходимые в процессе уборки и дезинфекции разных типов поверхностей;
ПК 1.3	Производить кулинарную обработку сырья и приготовление полуфабрикатов с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности
ПК 1.4	Производить кулинарную обработку сырья и приготовление полуфабрикатов с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности
ПК 1. 5	Готовить простые блюда и кулинарные изделия в соответствии с инструкцией по приготовлению и с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности;

Выпускник, освоивший адаптированную программу профессионального обучения, должен обладать **специальными компетенциями**, включающими в себя способность:

СК 1. Проявлять навыки самостоятельной производственной деятельности, основанные на принципах соблюдения требований безопасности.

СК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из знаний основ законодательства и социальных норм.

СК 3. Использовать знания по финансовой грамотности для планирования профессиональной деятельности и успешной социализации в современном обществе.

СК 4. Использовать возможности ИТ- технологий для осуществления поиска информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

СК5. Уметь проявлять культуру общения, грамотность устной речи в общении с коллегами, потребителями услуг.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

всего учебной нагрузки обучающегося -39 часов, в том числе:
лабораторные и практические работы – 15 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	в т.ч. по курсам, семестрам
	очная	
1	2	3
Учебная нагрузка (всего)	39	1 курс 1 семестр- 17ч. 2 семестр- 22ч.
в том числе:		
лабораторные и практические работы	15	1 курс 1 семестр- 8ч. 2 семестр- 7 ч.
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2 семестр

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП.01 Производственная санитария и гигиена

Наименование разделов и тем	№	Содержание учебного материала, практические работы	Объем часов	Уровень усвоения	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1		2	3	4	5
		1 курс 1 семестр		17	
Раздел 1.	Личная гигиена работников предприятий общественного питания		6	1	СК1, СК 3,СК 4, СК 5
	Содержание учебного материала				
	1	Личная гигиена работников Предприятий общественного питания		1	
	2	Содержание тела, рук		1	
	3	Содержание полости рта		1	
	4	Санитарная одежда Медицинское обследование работников		1	
	5	Практическое занятие № 1 Личная гигиена работников п.о.п..		1	
	6	Практическое занятие № 2 Личная гигиена работников п.о.п..		1	
Раздел 2	Санитарные требования к устройству п.о.п.		5	1	
	Содержание учебного материала				
	7	Требования к устройству помещений		1	
	8	Санитарные требования к производственным помещениям: овощной, мясной, рыбный цеха. горячий, холодный цеха, раздаточная.		1	
	9	Санитарные требования к производственным помещениям: к складским помещениям, к моечной кухонной посуды		1	
	10	Практическое занятие № 3 Санитарные требования к производственным помещениям		1	
	11	Практическое занятие № 4 Санитарные требования к производственным помещениям: к складским помещениям, к моечной кухонной посуды		1	
		Требования к санитарному содержанию п.о.п.		6	

Раздел 3					
		Содержание учебного материала		1	
	12	Уборка производственных помещений. Общие требования безопасности.	1		
	13	Периодичность влажной уборки столовой Инвентарь и приспособления для уборки	1		
	14	Практическое занятие № 5 Моющие и чистящие средства для уборки в пищеблоке.	1		
	15	Практическое занятие № 6 Приготовление моющих рабочих растворов.	1		
	16 - 17	Практическое занятие № 7-8: Техника безопасности при проведении уборочных работ.	2		
		Итого за 1 семестр:	17		
		1 курс 2 семестр	22		
Раздел 4		Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	15	2	СК1, СК 3, СК 4, СК 5
		Содержание учебного материала			
	18	Требования к оборудованию пищеблока.	1		
	19	Правила ухода за кухонным электрооборудованием.	1		
	20	Требования к инвентарю, посуде пищеблока.	1		
	21	Маркировка разделочных досок, кухонного инвентаря.	1		
	22	Практическое занятие №9 Применение маркировки разделочных досок, кухонного инвентаря на ПОП	1		
	23	Режим мытья посуды и обработки инвентаря в пищеблоке.	1		
	24	Мытье столовой посуды ручным способом	1		
	25	Практическое занятие №10 Мытье посуды и обработки инвентаря в пищеблоке	1		
	26	Практическое занятие №11 Мытье посуды столовой и обработка инвентаря в пищеблоке	1		
	27	Требования к моечной посуды после окончания работы.	1		
	28	Требования к инвентарю моечной после окончания работы.	1		
	29	Общие санитарные требования к хранению пищевых продуктов.	1		
	30	Санитарные требования к хранению отдельных видов пищевых продуктов. Правила обращения с пищевыми отходами. Сбор отходов.	1		
	31	Использование пищевых отходов	1		

	32	Практическое занятие №12 Правила и сроки хранения пищевых отходов.	1		
Раздел 5		Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов	6	2	СК1, СК 3,СК 4, СК 5
		Содержание учебного материала			
	33	Санитарные требования к обработке мясных и рыбных продуктов	1		
	34	Санитарные требования к обработке птицы	1		
	35	Санитарные требования к обработке овощей и сыпучих продуктов.	1		
	36 38	Практическое занятие №13-15: механическая обработка овощей с соблюдением санитарных правил	3		
	39	Дифференцированный зачет	1		
		Итого за 2 семестр:	22		
		Итого за весь курс обучения:	39		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Учебная дисциплина «Производственная санитария и гигиена» реализуется в кабинете «Кабинет Санитарии и гигиены. Лаборатория товароведения продовольственных товаров», в мастерской «Учебно-производственный цех» по профессии 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- доска ученическая
- шкафы рабочие
- учебно-наглядные пособия по технологии хлебопекарного производства

Технические средства обучения:

- мультимедиапроектор
- сканер
- персональный ПК
- принтер
- комплект мебели для класса по технологическому оборудованию.
- интерактивная доска

3.2 Информационное обеспечение образовательного процесса

Основная литература:

Рубина Е.А. Физиология питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования /— М. : Издательский центр «Академия». Электронное издание.

1.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические

документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен 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>
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим дотупа:http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
7. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа:
<http://www.pitportal.ru/>
8. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
9. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com

10. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com
11. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
12. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus
13. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
14. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к отечественным журналам по профессии.

Обеспеченность обучающихся основной учебно-методической литературой в среднем составляет 1 экз/чел. (студенты пользуются электронно-библиотечными системами: «Академия-медиум», Znanium.com).

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

С обычным учебником обучающийся с интеллектуальными нарушениями работать не сможет. Поэтому преподаватель создает на основе учебников опорные конспекты, рабочие тетради, в которых материал структурирован и адаптирован таким образом, чтобы он был доступен для обучающегося. Учебный материал адаптирован к специфическим особенностям обучения лиц с интеллектуальными нарушениями.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных и практических работ, тестирования, а также выполнения обучающимися, индивидуальных заданий, проектов.

- определять развитие пищевых инфекций и отравлений
- соблюдать сроки хранения при транспортировке продуктов и способах кулинарной обработки продуктов

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения	
У1 определять развитие пищевых инфекций и отравлений	- устный опрос -лабораторная и практическая работа - тестирование -оценка рефератов, докладов. -оценка выполнения домашнего задания. - дифференцированный зачет
У2 соблюдать сроки хранения при транспортировке продуктов и способах кулинарной обработки продуктов	- устный опрос -лабораторная и практическая работа - тестирование -оценка рефератов, докладов. -оценка выполнения домашнего задания. - дифференцированный зачет
Знания:	
З1 роль микробов в развитии пищевых инфекций и отравлений;	- устный опрос -лабораторная и практическая работа - тестирование -оценка рефератов, докладов. -оценка выполнения домашнего задания. - дифференцированный зачет
З2 овладеть знаниями о хранении и перевозке продуктов, способах кулинарной обработки;;	- устный опрос -лабораторная и практическая работа - тестирование -оценка рефератов, докладов. -оценка выполнения домашнего задания. - дифференцированный зачет
З3знать и соблюдать санитарно-гигиенические правила при приготовлении блюд, реализации готовой продукции, условиям хранения и транспортирования продуктов	- устный опрос -лабораторная и практическая работа - тестирование -оценка рефератов, докладов. -оценка выполнения домашнего задания. - дифференцированный зачет

Текущий контроль результатов обучения осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных и практических работ, а также при выполнении индивидуальных работ или в режиме тренировочного тестирования. Текущий контроль позволяет своевременно выявить затруднения и отставание и внести коррективы в учебную деятельность.

Рубежный контроль является контрольной точкой по завершению изучения дисциплины, раздела, его тем с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и сроки проведения рубежного контроля определяются преподавателем с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости рубежный контроль может проводиться в несколько этапов.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме дифференцированного зачета. Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающегося с интеллектуальными нарушениями устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, в форме тестирования).

Оценочные средства (включая задания для самостоятельной работы, вопросы к дифференцированному зачету) доводятся до сведения обучающегося с ОВЗ в доступной для него форме.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения по компетенциям

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Умение решать учебно производственную задачу в команде	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы учебной дисциплины.
ОК 4 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Умение решать учебно производственную задачу в команде	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
ПК1.1 Убирать и подготавливать к работе производственные помещения и цеха	Умение решать учебно производственную задачу в команде	- устный опрос -лабораторная и практическая работа - тестирование -оценка рефератов, докладов. -оценка выполнения домашнего задания. дифференцированный зачет
ПК1.2 Подбирать средства уборки, моющие и дезинфицирующие средства, необходимые в процессе уборки и дезинфекции разных типов поверхностей;	Осуществление самоанализа и коррекции результатов собственной работы, демонстрация ответственности	- устный опрос -лабораторная и практическая работа - тестирование -оценка рефератов, докладов. -оценка выполнения домашнего

	за результаты своего труда.	задания. - дифференцированный зачет
ПК1.3 Производить кулинарную обработку сырья и приготовление полуфабрикатов с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности	Осуществление самоанализа и коррекции результатов собственной работы, демонстрация ответственности за результаты своего труда.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
ПК1.4 Производить кулинарную обработку сырья и приготовление полуфабрикатов с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности	Показ организации рабочего места, применение методов и способов решений, исходя из целей профессиональных задач.	- устный опрос - лабораторная и практическая работа - тестирование - оценка рефератов, докладов. - оценка выполнения домашнего задания. - дифференцированный зачет
СК 4. Использовать возможности ИТ- технологий для осуществления поиска информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Умение решать учебно производственную задачу в команде	Экспертная оценка выполнения практических заданий
СК5. Уметь проявлять культуру общения, грамотность устной речи в общении с коллегами, руководством.	Умение решать учебно производственную задачу в команде	Экспертная оценка выполнения практических заданий.