

РАССМОТРЕНА

МК Общепрофессионального цикла

(название МК)


(подпись)

Сивонина Н.В.

(ФИО председателя МК)

СОГЛАСОВАНА

Заместитель директора по учебной работе

О.А. Рейнгардт

«8» сентября 2025 г.

Протокол № 5 от «08» 09 2025 г.

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

название дисциплины

для лиц с нарушениями интеллекта (легкая степень умственной отсталости)

по профессии 12391 ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПИЩЕВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

код, название профессии

вид образования: профессиональное обучение

форма обучения: очная

срок освоения АОППО: 1 год 10 месяцев

Канск, 2025 г.

Адаптированная рабочая программа профессионального обучения, для лиц с нарушением интеллекта (легкая степень умственной отсталости), по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов 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 05. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

1.1 Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП 05. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены является частью программы по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов (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 03. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены, оказание помощи и поддержки детям данной категории.

1.2 Место дисциплины в структуре адаптированной основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.05. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены относится к общепрофессиональному циклу дисциплин учебного плана 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

1.3 Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Цель программы – создания условий для приобретения знаний и умений в области основ физиологии питания, санитарии и гигиены, развития профессионального интереса обучающихся к получаемой профессии формирование знаний, первоначальных умений:

- формирование основных понятий физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве;
- формирование профессионального словарного запаса;
- расширение технологического кругозора;
- развитие умения: конспектировать, делать выписки из текста, выполнять копирующие действия по заданному образцу (идентификация объектов и явлений, их узнавание путем сравнения с известным образцом), запоминать способы действия в конкретных ситуациях.

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

- основные понятия и термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов,
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и

сроки хранения;

- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения.

уметь:

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- определять источники микробиологического загрязнения;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд.

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	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

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 -34 часов, в том числе:
лабораторные и практические работы – 12 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)	34	1 курс 1 семестр- 34ч.
в том числе:		
лабораторные и практические работы	12	1 курс 1 семестр- 12ч.
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		1 семестр

**2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП.03 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены**

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	34		
Раздел 1.	Личная гигиена работников предприятий общественного питания		4	1	ПК 1.1, ПК 1.3, СК1, СК 3,СК 4, СК 5
	Содержание учебного материала				
	1	Личная гигиена работников Предприятий общественного питания	1		
	2	Санитарная одежда Медицинское обследование работников	1		
	3-4	Практическое занятие № 1 Личная гигиена работников п.о.п..	2		
Раздел 2	Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания		7	1	
	Содержание учебного материала				
	5	Основные пищевые вещества. Их физиологическая роль в структуре питания.	1		ПК 1.1, ПК 1.4 СК1, СК 3,СК 4, СК 5
	6	Суточная норма потребности человека в питательных веществах.	1		
	7	Источники основных пищевых веществ, состав.	1		
	8-9	Практическое занятие № 2 Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, энергетической ценности.	2		
	10	Понятие о процессе пищеварения. Общее понятие об обмене веществ.	1		
	11	Рациональное питание: понятие, основные принципы.	1		
Раздел 3	Санитарно-гигиенические требования к помещениям		4	1	ПК 1.3, ПК 1.4, СК1, СК 3,СК 4, СК 5
	Содержание учебного материала				
	12	Уборка производственных помещений. Общие требования безопасности.	1		
	13	Периодичность влажной уборки столовой Инвентарь и приспособления для	1		

		уборки			
	14	Практическое занятие № 3 Приготовление моющих рабочих растворов.	1		
	15	Практическое занятие № 4 Техника безопасности при проведении уборочных работ.	1		
Раздел 4	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре		13	2	ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 1.4, СК1, СК 3,СК 4, СК 5
	Содержание учебного материала				
	16	Требования к оборудованию пищеблока.	1		
	17	Правила ухода за кухонным электрооборудованием.	1		
	18	Требования к инвентарю, посуде пищеблока.	1		
	19	Маркировка разделочных досок, кухонного инвентаря.	1		
	20	Практическое занятие №5 Применение маркировки разделочных досок, кухонного инвентаря на ПОП	1		
	21	Режим мытья посуды и обработки инвентаря в пищеблоке.	1		
	22	Практическое занятие №6 Мытье посуды и обработки инвентаря в пищеблоке	1		
	23	Практическое занятие №7 Мытье посуды столовой и обработка инвентаря в пищеблоке	1		
	24	Требования к моечной посуды после окончания работы.	1		
	25	Требования к инвентарю моечной после окончания работы.	1		
	26	Санитарные требования к хранению отдельных видов пищевых продуктов. Правила обращения с пищевыми отходами. Сбор отходов.	1		
	27	Использование пищевых отходов	1		
	28	Практическое занятие №8 Правила и сроки хранения пищевых отходов.	1		
Раздел 5	Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов		6	2	ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 1.4, СК1, СК 3,СК 4, СК 5
	Содержание учебного материала				
	29	Санитарные требования к обработке мясных и рыбных продуктов	1		
	30	Санитарные требования к обработке птицы	1		
	31	Санитарные требования к обработке овощей и сыпучих продуктов.	1		
	32	Практическое занятие №9-10 Механическая обработка овощей с соблюдением санитарных правил	2		
	33				
	34	Дифференцированный зачет	1		
		Итого за весь курс обучения:	34		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей, раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор;
- средства аудиовизуализации;
- наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, мультимедийные пособия и др.).

3.2 Информационное обеспечение образовательного процесса

Основная литература:

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

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

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

9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и соци-

альной 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.: 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>
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», Znaniium.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.

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
ОКЗ 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.
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение решать учебно-производственную задачу в команде	- устный опрос - лабораторная и практическая работа - тестирование - оценка рефератов, докладов. - оценка выполнения домашнего задания. дифференцированный зачет
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного 14 ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Осуществление самоанализа и коррекции результатов собственной работы, демонстрация ответственности за результаты своего труда.	- устный опрос - лабораторная и практическая работа - тестирование - оценка рефератов, докладов. - оценка выполнения домашнего задания. - дифференцированный зачет
ПК 1.4 Проводить	Осуществление самоанализа	Экспертная оценка

приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	и коррекции результатов собственной работы, демонстрация ответственности за результаты своего труда.	выполнения практических заданий.
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.