


Департамент образования и науки Костромской области  
областное государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Костромской торгово-экономический колледж»

## АДАптированная рабочая программа учебной дисциплины

### ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

2024

РАССМОТРЕНО

Методическим советом ОГБПОУ «КТЭК»  
Протокол № 8 от 03.05.2024 г.  
Председатель МС  Петропавловская Я.А.

ОДОБРЕНО

цикловой методической комиссией  
механико-технологических дисциплин

Протокол № 26.04.2024 г.

Председатель:  Крупникова М.Ю.

Автор: Балина Т.Г.

РАССМОТРЕНО

Педагогическим советом ОГБПОУ «КТЭК»  
Протокол № 6 от 08.05.2024 г.  
Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от 08.05.2024 г.  
№ 147 /п

АОП учебной дисциплины разработана на  
основе п. 28 ст.2, п. 6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п. 4  
ст.79 ФЗ «Об образовании в РФ» от  
29.12.2012 г. № 273, Приказа Министерства  
труда и социальной защиты Российской  
Федерации» от 01.12.2015 года № 914н «Об  
утверждении профессионального стандарта  
«Пекарь».

Зам. директора  А.А. Смирнова

Адаптированная образовательная программа учебной дисциплины разработана на основе п. 28 ст.2, п.6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п. 4 ст.79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273, приказов Минобрнауки РФ от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», от 19.12. 2014 г. № 1599 «Об утверждении ФГОС образования обучающихся с легкой степенью умственной отсталости (интеллектуальными нарушениями)», Письма Министерства образования и науки РФ от 33.04.2015 г. № 06-443 «Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», Письма Министерства Просвещения России от 11.02.2019 г. № 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)», Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации» от 01.12.2015 года № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь».

Организация-разработчик: Красовская Т.В. - преподаватель  
ОГБПОУ «Костромской торгово–экономический колледж»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>

# **1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве**

### **1.1. Область применения адаптированной рабочей программы**

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины является частью программы профессиональной подготовки по профессии 16472 Пекарь.

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины разработана на основании п. 28 ст. 2, п. 6 ст. 28, п. 1, п. 3, п. 4 ст. 79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273, Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 г. № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 года № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь».

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке, переподготовке рабочих профессии 16472 Пекарь.

### **1.2. Место адаптированной учебной дисциплины в структуре программы профессионального обучения:**

Адаптированная учебная дисциплина ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве входит в общепрофессиональный учебный цикл.

### **1.3 Характеристика группы, в которой реализуется адаптированная программа**

Адаптированная программа предназначена для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с лёгкой степенью УО и ЗПР.

Данная группа обучающихся характеризуется следующим:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- память ограничена в объёме, преобладает кратковременная над долговременной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно-образное и особенно словесно-логическое;

- имеются лёгкие нарушения речевых функций;
- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;
- ограниченные представления об окружающем мире;
- отличаются повышенной впечатлительностью (тревожностью), болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменения в настроении;
- характерна повышенная утомляемость, быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредотачиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения заданий;
- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству.

#### **1.4. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

##### **Цели и задачи адаптированной учебной дисциплины – требования к результатам усвоения учебной дисциплины**

Содержание адаптированной дисциплины **Микробиология и санитария** направлено на формирование у обучающихся знаний и умений, способствующих:

В результате усвоения адаптированной учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- определять основные группы микроорганизмов;
- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий.

В результате усвоения адаптированной учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;

- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.

### **1.5 Характерные для АОП формы организации деятельности обучающихся с ОВЗ. Направление работы и методические приемы.**

- ориентация в пространстве (физкультминутка, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);
- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, крестики и нолики, третий, (четвертый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);
- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы – перестановка букв в слове, работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками на которых, написана определенная информация, шифрование терминов (отдельным буквам соответствуют шифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову свое место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий, (четвёртый, пятый) лишний, соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй процесс (области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутка;
- развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос – ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий, (четвёртый, пятый) лишний, соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, мегаграммы, криптограммы, допиши предложения, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейки, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутка;
- развитие мышления (шифрование терминов, название веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий, (четвертый, пятый) лишний, шестиклеточный логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй процесс (область применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейки, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки тест);
- развитие мелкой моторики рук (физкультминутка, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика.

### **1.6 Рекомендуемое количество часов на освоение адаптированной программы учебной дисциплины**

Обязательная аудиторная учебная нагрузка - 48 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
Объем программы	48
в том числе:	
лабораторные работы	16
практические занятия	
Промежуточная аттестация проводится в форме <b>дифференцированного зачета.</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<b>Раздел 1. Микробиология.</b>			
Тема 1.1. Введение в общую микробиологию	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>2</b>	1,2
	Мир микробов. Цель и задачи микробиологии. Внутри предметные и межпредметные связи. Современные требования к уровню гигиенической подготовки персонала предприятий питания.	2	
Тема 1.2 <b>Морфология микроорганизмов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	Систематика, классификация, строение и структура микроорганизмов.	2	1,2
	Лабораторная работа № 1	2	1,2
	Распознавание видов микробов		
	Лабораторная работа № 2	2	3
	Составление схемы строения клетки бактерий, схемы питания и дыхания микробной клетки, схемы очистки питьевой воды.		
Тема 1.3. <b>Физиология микроорганизмов. Влияние внешних факторов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1. Химический состав микробной клетки. Питание: поглощение питательных веществ путём осмоса, понятие о плазмолизе, плазмолизе, тургоре клетки. Типы питания: аутотрофы и гетеротрофы, сапрофиты и паразиты. Дыхание клетки: аэробное и анаэробное. Генетическая и химическая основа наследственности и формы изменчивости микроорганизмов.	2	1,2
	2. Факторы, влияющие на микроорганизмы: физические, химические, биологические: температура среды, влажность, концентрация веществ в среде обитания, излучения, реакция среды, симбиоз, матабиоз, паразитизм, антогонизм, антибиотики и фитонциды.	2	1,2
Тема 1.4. <b>Распространение микробов в природе. Учение об инфекции.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1. Распространение микробов в природе. Микрофлора почвы, воздуха, тела человека, воды. Способы очистки воды.	2	1,2
	2. Инфекционный процесс. Формы инфекционного процесса. Основы эпидемиологии	4	1,2



	инфекционных болезней: пищевые инфекции и отравления.		
<b>Раздел 2. Санитария и гигиена</b>			
Тема 2.1. <b>Санитарно-гигиенические требования обустройству предприятий питания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1. Санитарно-гигиенические требования к территории предприятия, планировке помещений, устройству и содержанию.	2	1,2
	2. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий питания.	2	
	3. Санитарные требования к инвентарю, посуде, таре. Требования к уборке помещений	2	
Тема 2.2. <b>Санитарно-гигиенические требования транспортировке и хранению пищевых продуктов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1. Санитарные требования к транспорту для перевозки пищевых продуктов. Правила приёмки продуктов.	2	2,3
	2. Правила хранения пищевых продуктов. Требования к складам	2	
	<b>Практическая работа № 3</b>	2	
3. Правила хранения пищевых продуктов. Виды складов и требования, предъявляемые к ним. Сроки реализации особо скоропортящихся продуктов.			
Тема 2.3. <b>Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов и их реализации.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	3
	1. Санитарные требования к обработке продуктов.	2	
	<b>Практическая работа № 4</b>	2	
	2. Санитарно-гигиенические требования к механической и тепловой обработке продуктов.		
	<b>Практическая работа № 5</b>	2	
	3. Санитарно-гигиенические требования к выработке кондитерских изделий.		
	4. Санитарно-гигиенические требования к раздаче пищи.	2	
<b>Практическая работа № 6</b>	2		
5. Санитарно-гигиенические требования к раздаче и реализации готовой пищи.			
Тема 2.4. <b>Личная гигиена работников</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	3
	1. Правила личной гигиены.	2	
	<b>Практическая работа № 7</b>	2	

<b>общественного питания.</b>	2. Правила личной гигиены. Санитарная одежда и обувь. Профилактические медицинские осмотры.		
	<b>Практическая работа № 8</b>	2	
	3. Борьба с вредными привычками. Решение ситуационных задач.		
	Дифференцированный зачёт.	<b>2</b>	
	Всего	<b>48</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация адаптированной рабочей программы дисциплины требует наличие учебной кабинета «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест: кабинет «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»;

стол письменный

стул

доска интерактивная

моноблок

проектор

шкаф со стеклом - 2

ТСО:

весы аптечные

весы электронные

вискозиметр

штатив металлический

штатив для пробирок

термометр

комплекты лабораторной посуды.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Основные источники**

1. Сахарова О.В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология: учебное пособие для СПО / О. В. Сахарова. – 3-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2023. -224 с.
2. Линич Е. П. Санитария и гигиена питания: учебное пособие для СПО / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. – 3-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2023.-188 с.
3. Омаров Р.С. Основы рационального питания: учебное пособие для СПО / Р.С. Омаров, О.В. Сачева, С.Н. Шлыков. – 2-е издание., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2023.-76 с.
4. Микробиология, санитария и гигиена: учебное пособие для СПО / А.К. Галиулин, Р.Г. Госманов, В. Г. Гумеров. – 4-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2023 -152 с.

##### **Интернет-ресурсы**

1. [http://www.vnov2019.narod.ru/site\\_sborm.htm](http://www.vnov2019.narod.ru/site_sborm.htm) Сборники документов по технологии и гигиене пищевых производств, организации питания населения, рабочую картотеку блюд, программные продукты

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также в результате выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Результаты обучения раскрываются через усвоенные знания и приобретенные умения, направленные на приобретение общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения (освоенные умения, знания, компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
- определять основные группы микроорганизмов;	Оценка тестовых заданий.
- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков.	Вопросы на понимание.
<b>Знания:</b>	
- классификацию микроорганизмов;	Работа по карточкам.
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения работ во время уроков.
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;	Оценка выступлений по обсуждаемым темам.
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;	Устный опрос.
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;	Вопросы на понимание.
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	Собеседование.
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	Беседа.
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;	Тестовый контроль.

- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	Вопросы на понимание.
- правила личной гигиены работников организации питания;	Экспертная оценка решения ситуационных задач по личной гигиене работников общественного питания.
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.	Оценка ведения конспектов.