

Областное казенное общеобразовательное учреждение
«Обоянская школа – интернат» для детей с ограниченными
возможностями здоровья»

«Рассмотрено»
на заседании МО
Учителей технологии,
ОСЖ, ПО
протокол № 6 от
«19» 05 2025г.

«Согласовано»
Зам. директора по УР
Л.П. Лихачева
«04» июня 2025г.

«Утверждено»
на заседании Педсовета
ОКОУ «Обоянская школа – интернат»
протокол № 10 от
05.06 2025г.

«Введено в действие»
Приказом № 1-108 от
«06» июня 2025г.
Директор ОКОУ
«Обоянская школа – интернат»
Т.В. Краснопивцева



Рабочая программа учебного предмета
«Основы микробиологии, санитарии и гигиены»
адаптированной образовательной программы
профессионального обучения – программы профессиональной
подготовки по профессии рабочих 12901 Кондитер
на 2025-2026 учебный год

составитель:
учитель Шумакова И.В.

Рабочая программа предмета разработана на основе профессионального стандарта 33.010 Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 597н;

-Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» редакция от 28.02.2025 (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.03.2025);

-Приказа Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 27.06.2014)

-Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 N 292 (ред. от 27.10.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

-Приказа Минтруда России от 04.08.2014 N 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;

-Постановления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10 июля 2015 г. N 26 Об утверждении СанПиН 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья».

Программа адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация разработчик - Областное казенное общеобразовательное учреждение «Обоянская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья».

Разработчик: Шумакова Ирина Васильевна, учитель ОКОУ «Обоянская школа-интернат».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ	4-7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ	9

1. Паспорт рабочей программы предмета

1.1. Область применения программы

Рабочая программа предмета является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 12901 Кондитер

1.2. Место дисциплины в структуре программы профессионального обучения:

Предмет входит в специальный курс теоретического обучения.

1.3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

В результате освоения предмета обучающийся **должен уметь:**

- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

1.4. Количество часов на освоение программы предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **68 часов;**

2. Структура и содержание учебного предмета

2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	68
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	35
в том числе:	
практические занятия	33

2.2. Тематический план и содержание предмета
Основы микробиологии, санитарии и гигиены
10 класс

№	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Дата	Примечание
Раздел 1. Основы микробиологии.		16		
	Содержание учебного материала	6		
	1. Морфология микроорганизмов.	2		
	2. Физиология микроорганизмов.	2		
	3. Микробиология основных пищевых продуктов.	2		
	<u>Практические занятия.</u>	10		
	1. Оборудование и приспособления микробиологической лаборатории.	2		
	2. Устройство микроскопа и правила работы с ним.	2		
	3. Способы приготовления препаратов для микроскопирования.	2		
	4. Изучение под микроскопом морфологии бактерий, дрожжей и микроскопических грибов.	2		
	5. Определение состояния культуры дрожжей микроскопированием.	2		
Раздел 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания		18		
	Содержание учебного материала	8		
	1. Пищевые инфекции и пищевые отравления.	2		
	2. Общие понятия глистных заболеваний.	2		
	3. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.	2		
	4. Болезни хлеба.	2		
	<u>Практические занятия.</u>	10		
	1. Окрашивание микроорганизмов по грамму.	2		

	2. Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств.	2		
	3. Отбор образцов сырья, подвергшихся микробиологической порче.	2		
	4. Заполнение таблиц «Меры предупреждения инфекционных заболеваний, пищевых отравлений на предприятиях общественного питания».	2		
	Лабораторное занятие. Сравнительный анализ пищевых отравлений и пищевых инфекций	1		
	Контрольная работа	1		
	ВСЕГО:	34		

11 класс

№	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Дата	Примечание
Раздел 3. Основы санитарии.		34		
	Содержание учебного материала	21		
	1. Общие понятия о санитарии и гигиене труда.	2		
	2. Санитарное законодательство.	2		
	3. Санитарные требования к деятельности кондитерского цеха.	2		
	4. Профилактические меры по борьбе с микробиологическими загрязнениями.	3		
	5. Гигиена труда.	2		
	6. Значение санитарной грамотности рабочих.	2		
	7. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде пекаря.	3		
	8. Классификация моющих средств.	2		
	9. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	3		
	<u>Практические занятия.</u>	13		
	1. Санитарно-бактериологическое исследование смывов посуды и оборудования.	3		
	2. Санитарно-бактериологическое исследование смывов с рук.	2		
	3. Составление перечня требований к личной одежде и обуви.	2		
	4. Подготовка растворов дезинфицирующих и моющих средств.	2		
	5. Проведение санитарной обработки оборудования и инвентаря.	2		
	Контрольная работа	1		
	ВСЕГО:	34		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы предмета имеется кабинет

Оборудование лаборатории:

компьютер,

электронные носители,

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень имеющихся учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Микробиология, физиология питания, санитария. А.Н. Мартинчик. Издательство Академия, 2016.

Дополнительные источники:

1. Химический состав пищевых продуктов. Москва.
2. Закон РФ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» от 19 апреля 1991 г.
3. Закон РФ «Об охране окружающей природной среды» 19.12.1991 г.
4. Закон РФ «О сертификации продукции и услуг» 10.06.1993 г. № 5151 – 1.
5. Санитарные правила для предприятий общественного питания.
6. Санитарные правила «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов». Госсанэпиднадзор Москва – 1992 г.
7. Положение о Государственной санитарно – эпидемиологической службе РФ. Утверждено Правительством РФ 05.06.94 г. № 625.
8. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарные правила и нормы Сан ПИН.

Интернет-ресурсы:

otherreferats.allbest.ru»

microbiology.ucoz.org»

grandars.ru»

biobib.ru»

knowledge.allbest.ru»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

Контроль и оценка результатов освоения предмета осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования.

<i>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
Умения:	
- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе	- оценка выполнения практических работ; - оценка выполнения тестовых заданий.
Знания:	
- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	- оценка выполнения практических работ; - оценка выполнения тестовых заданий.