****

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Пинежский индустриальный техникум»**

**(ГБПОУ АО «Пинежский индустриальный техникум»)**

|  |  |
| --- | --- |
|  | УТВЕРЖДАЮ  Директор ГБПОУ АО «Пинежский индустриальный техникум»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.П. Олькина  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2024 г. |

Адаптированная программа общепрофессиональной учебной дисциплины

ОП.01 Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве

адаптированной программы профессиональной подготовки

по профессии

рабочего, должности служащего по профессии рабочего 16675 Повар.

Пинега 2024г.

**1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ**

**ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения адаптированной программы.**

Адаптированная программа общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.01 Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве является частью адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего16675 Повар (далее – адаптированная образовательная программа), разработанной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с умственной отсталостью (различными формами умственной отсталости, интеллектуальными нарушениями), не имеющих основного общего образования.

**1.2. Место общепрофессиональной учебной дисциплины в структуреадаптированной основной программы профессионального обучения.**

Общепрофессиональная учебная дисциплина ОП.01 Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в состав общепрофессионального учебного цикла адаптированной образовательной программы.

**1.3. Цели и задачи общепрофессиональной учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины.**

В результате освоения общепрофессиональной учебной дисциплины

обучающийся с ОВЗ должен уметь:

- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать

оценку полученных результатов;

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства;

- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.

В результате освоения общепрофессиональной учебной дисциплины

обучающийся с ОВЗ 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;5

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

- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Результаты осуществления воспитания в рамках организации

образовательной деятельности по настоящей общепрофессиональной учебной дисциплине представлены в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения» адаптированной образовательной программы.

**1.4. Количество часов на освоение адаптированной программы**

**общепрофессиональной учебной дисциплины.**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося с ОВЗ – 72 часа, в том числе:

- обязательная учебная нагрузка обучающегося – 48 часов, которая состоит, во-первых, из 46 часов аудиторной учебной нагрузки обучающегося (учебных занятий), включая 16 часов практических занятий, и, во-вторых, из 2 часов зачета по общепрофессиональной учебной дисциплине (промежуточная аттестация по учебной дисциплине);

- самостоятельная работа обучающегося – 24 часа.

**1.5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

**ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ общепрофессиональной учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, проверки результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся, проведения зачета по общепрофессиональной учебной дисциплине. (приложение1,2).

Приложение 1.

***Самостоятельная работа обучающихся.***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Содержание учебного материала. | Объём часов. |
| 1. | Конспектирование по теме - «Личная гигиена работников предприятий общественного питания». | 3 |
| 2. | Конспектирование по теме - «Санитарные требования предъявляемые к территории размещения предприятий общественного питания». | 3 |
| 3. | Конспектирование по теме - «Санитарные требования предъявляемые к водоснабжению и канализации». | 3 |
| 4. | Конспектирование по теме - «Санитарные требования предъявляемые к вентиляции, отоплению и освещению». | 3 |
| 5. | Конспектирование по теме - «Санитарные требования предъявляемые к оборудованию, инвентарю, посуде». | 3 |
| 6. | Конспектирование по теме - «Санитарные требования предъявляемые к приёму и хранению пищевых продуктов». | 3 |
| 7. | Подготовка к промежуточной аттестации по общепрофессиональной учебной дисциплине. | 6. |
|  |  | 24 |

Приложение 2.

***Практические занятия.***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Содержание учебного материала. | Объём часов. |
| 1. | Практическая работа №1  «Изучение требований к обслуживающему персоналу. Правила личной гигиены». | 2 |
| 2. | Практическая работа №2  «Изучение влияния внешней среды на здоровье человека». | 2 |
| 3. | Практическая работа №3  «Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами». | 2 |
| 4. | Практическая работа №4  «Проведение санитарной обработки» | 2 |
| 5. | Практическая работа №5  «Ознакомление с документами по бактериологическому контролю качества». | 2 |
|  |  | 10 |