

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский колледж агротехнологий и управления»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания,
санитарии и гигиены**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. В соответствии с подпунктом 5.2.41 Положения о Министерстве образования и науки Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 3 июня 2013 г. № 466 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 23, ст. 2923; № 33, ст. 4386; № 37, ст. 4702; 2014, № 2, ст. 126; № 6, ст. 582; № 27, ст. 3776; 2015, № 26, ст. 3898; № 43, ст. 5976; 2016, № 2, ст. 325; № 8, ст. 1121; № 28, ст. 4741), пунктом 17 Правил разработки, утверждения федеральных государственных образовательных стандартов и внесения в них изменений, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 5 августа 2013 г. № 661 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 33, ст. 4377; 2014, № 38, ст. 5069; 2016, № 16, ст. 2230), а также в целях реализации пункта 3 комплекса мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования, на 2015-2020 годы, утвержденного распоряжением Правительства Российской Федерации от 3 марта 2015 г. Примерной основной образовательной программой по профессиям 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-170331 от 31.03.2017г)

Организация-разработчик: **ГБПОУ «Кунгурский колледж агротехнологий и управления»**

Разработчик:

Чернышева В.Н., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ...	11
5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ.....	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.

ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	65
Всего аудиторных занятий	60
в том числе:	
теоретическое обучение	60
практические занятия	
самостоятельная работа	5
Промежуточная аттестация форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Основы микробиологии			
Тема 1.1 Влияние микроорганизмов на пищевые продукты	Содержание учебного материала	6	
	1. Понятие о микроорганизмах. Распространение микробов в природе. Морфология микробов	2	
	2. Физиология микробов. Микробиология основных пищевых продуктов.	2	
	3. Виды порчи основных продуктов и готовых блюд	2	
	Тематика практических занятий	6	
	1. Изучение форм и характеристики микробов	2	
	2. Изучение факторов внешней среды на микроорганизмы	2	
3. Изучение распространения микробов в природе	2		
Раздел 2. Пищевые инфекции и отравления			
Тема 2.1 Пищевые инфекции, пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика.	Содержание учебного материала	6	
	1. Общие понятия об инфекциях.	2	
	2. Понятие о пищевых отравлениях	2	
	3. Понятие о гельминтах. Гельминтозы и их профилактика	2	
	Тематика практических занятий	6	
	1. Изучение возбудителей инфекционных заболеваний и меры борьбы с ними	2	
	2. Изучение возбудителей пищевых отравлений и меры борьбы с ними	2	
3. Изучение причин возникновения глистных заболеваний и меры борьбы с ними	2		
Раздел 3. Основы санитарии и гигиены			
Тема 3.1 Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	Содержание учебного материала	2	
	1. Гигиена труда: понятие, профессиональные вредности, производственный травматизм	2	
	Тематика практических занятий	2	
	1. Источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	2	
Тема 3.2 Санитарно-технологические требо-	Содержание учебного материала	2	
	1. Требования к материалам, из которых изготавливают оборудование, инвен-	2	

вания к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	тарь, инструменты, посуду и тару. Санитарно-технологические требования к технологическому оборудованию, мебели зала, инвентарю, посуде, способам ее мытья и содержания. Санитарно-эпидемиологический контроль за санитарным состоянием оборудования, инструментов, посуды, тары.		
Тема 3.3 Правила личной гигиены работников пищевых производств	Содержание учебного материала	4	
	1. Моющие средства для обработки помещений, оборудования, инвентаря, посуды	2	
	2. Правила личной гигиены повара	2	
Тема 3.5 Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Содержание учебного материала	2	
	1. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация: понятие, характеристика, правила проведения	2	
	Тематика практических занятий	6	
	1. Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств	2	
	2. Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств	2	
	3. Проведение санитарной обработки посуды, инвентаря и оборудования		
Тема 3.6 Гигиенические требования к транспортировке, приему и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала	2	
	1. Требования к транспорту для перевозки пищевых продуктов. Требования к складским помещениям для хранения пищевых продуктов.	2	
	Тематика практических занятий	2	
	1. Требования к приему пищевых продуктов. Санитарные требования к хранению скоропортящихся пищевых продуктов.	2	
Тема 3.7 Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и реализации.	Содержание учебного материала	2	
	1. Гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. Гигиенические требования к первичной обработке продуктов. Гигиенические требования к процессу приготовления.	2	
	Тематика практических занятий	2	
	1. Санитарные правила приготовления скоропортящихся продуктов. Гигиенические требования к реализации	2	
Раздел 4. Основы физиологии питания			
Тема 4.1 Пищевые ве-	Содержание учебного материала	6	

щества и их значение	1. Роль питательных веществ: белков, жиров, углеводов в структуре питания	2
	2. Витамины	2
	3. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в структуре питания и их сохранение при кулинарной обработке	2
Тема 4.2 Пищеварение и усвояемость	Содержание учебного материала	2
	1. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи и влияющие на нее факторы	2
Тема 4.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	4
	1. Роль пищи для организма человека. Состав, физиологическое значение, энергетическая пищевая ценность различных продуктов питания	2
	2. Понятие рационального питания. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания	2
	Тематика практических занятий	4
	1. Составление рациона питания	2
	2. Расчет энергетической ценности рациона питания	2
Дифференцированный зачет		2
Самостоятельная работа обучающихся		
1. Разработка памятки "Правила личной гигиены повара, кондитера" 2. Разработка карты-схемы "Причины и последствия производственного травматизма" 3. Реферат "Витаминизация пищи на предприятиях общественного питания" 4. Таблица "Суточная потребность человека в основных питательных веществах"		5
ВСЕГО		65

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета, лаборатории микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине, в том числе на электронных носителях;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор;
- экран.

Оборудование лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены и рабочих мест:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся (15);
- комплект методических рекомендаций по проведению лабораторных работ (на каждого обучающегося) в соответствии с паспортом лаборатории;
- оборудование и инструменты в соответствии с паспортом лаборатории;
- электронные видеоматериалы в соответствии с паспортом лаборатории;
- сборник учебных карт в соответствии с паспортом лаборатории.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии / З.П. Матюхина. – 7-е изд. стер. - М.: Академия, 2017. – 345с.
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности, Академия, 2017
3. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141779> (дата обращения: 09.03.2021). – Режим доступа: по подписке.

Дополнительные источники:

1. СанПин 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
2. СанПиН 2.3.2.13.24-01 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
3. СанПин 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».
4. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Электронные издания:

1. <http://my.catering-kiev.net> – Стандарты индустрии питания (гостиниц).
2. <http://health-diet.ru> - Мой здоровый рацион – твой виртуальный диетолог.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: - 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; - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль: - письменного/устного опроса; - тестирования; Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования.
Умение: - соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене