

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

2023 г.

Рассмотрена и одобрена на
заседании методической
комиссии агротехнологических
дисциплин
от «28» августа 2023 г.

Председатель МК
 Л.В.Турышева

Утверждаю
Заместитель директора
 Л.И. Петрова

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД 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).

Организация-разработчик: **государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кунгурский колледж агротехнологий и управления»**

Составитель:

Швецова Е.А., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены входит в общепрофессиональный учебный цикл и изучается на 1 курсе согласно учебному плану по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

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

Цель дисциплины:

- ознакомление студентов с основами микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания
- подготовка студентов к применению основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера).

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	–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,	–основные понятия и термины микробиологии; –основные группы микроорганизмов, –микробиология основных пищевых продуктов; –правила личной гигиены работников организации питания; –классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
	– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	–правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; –основные пищевые инфекции и пищевые отравления; –возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции
	- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - загрязнения	–методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
	– проводить органолептическую оценку безопасности пищевого	

	сырья и продуктов;	
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	рассчитывать энергетическую ценность блюд;	–пищевые вещества и их значение для организма человека; –суточную норму потребности человека в питательных веществах; –основные процессы обмена веществ в организме;
	рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;	–суточный расход энергии;
	составлять рационы питания для различных категорий потребителей	–состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; –физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; –усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; –нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; –назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; –методики составления рационов питания
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	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации

	- Оценивать практическую значимость результатов поиска - Оформлять результаты поиска	
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 культурно- го 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	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

	интересующие профессиональные темы	
--	------------------------------------	--

Перечень трудовых функций, элементы которых формируются в рамках дисциплины:

Код трудовой функции	Наименование
A/01.3	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
B/01.4	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 65 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов;
- самостоятельной работы обучающегося (очное отделение) 5 часов;

1.5. Использование часов вариативной части ППКРС

Часть учебной дисциплины в объеме 36 часов реализуется за счет вариативной части циклов ППКРС

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	60
<i>Самостоятельная работа</i>	5
Объем образовательной программы	65
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия (если предусмотрено)	40
<i>Самостоятельная работа</i>	5
Промежуточная аттестация проводится в 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	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Основы микробиологии			
Тема 1.1 Влияние микроорганизмов на пищевые продукты	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 5.1-5.5
	1. Понятие о микроорганизмах. Распространение микробов в природе. Морфология микробов	2	
	2. Физиология микробов. Микробиология основных пищевых продуктов.	2	
	Тематика практических занятий	4	
	1. Изучение форм и характеристики микробов	2	
	2. Изучение факторов внешней среды на микроорганизмы, 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	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Общие понятия об инфекциях. Понятие о пищевых отравлениях	2	
	2. 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	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	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 требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Требования к материалам, из которых изготавливают оборудование, инвентарь, инструменты, посуду и тару.	2	
	2. Санитарно-технологические требования к технологическому оборудованию, мебели зала, инвентарю, посуде, способам ее мытья и содержания.	1	
	3. Санитарно-эпидемиологический контроль за санитарным состоянием оборудования, инструментов, посуды, тары.	1	
Тема 3.3 Правила	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9,10

личной гигиены работников пищевых производств	1. Моющие средства для обработки помещений, оборудования, инвентаря, посуды	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 3.5 Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Содержание учебного материала	2	
	1. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация: понятие, характеристика, правила проведения	2	
	Тематика практических занятий	2	
	1. Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств	1	
	2. Проведение санитарной обработки посуды, инвентаря и оборудования	1	
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	4	
	1. Гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	2	
	2. 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 вещества и их значение	Содержание учебного материала	4	
	1. Роль питательных веществ: белков, жиров, углеводов в структуре питания	2	
	2. 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	6	
	1. Составление рациона питания	2	
	2. Расчет энергетической ценности рациона питания	4	
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		60	
Самостоятельная работа обучающихся			
1. Составление таблицы "Вид порчи основных продуктов" 2. Составление карты-схемы "Виды порчи готовых блюд" 3. Разработка памятки "Правила личной гигиены повара, кондитера" 4. Разработка карты-схемы "Причины и последствия производственного травматизма" 5. Реферат "Витаминизация пищи на предприятиях общественного питания"		5	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования/ З.П. Матюхина. - 10^е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2017 г. - 256 с.
- 2.

Дополнительные источники:

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены. – М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2008
2. СанПин 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
3. СанПиН 2.3.2.13.24-01 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
4. СанПин 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».

5. 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 (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля результатов обучения	Оценка результатов обучения
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	Текущий контроль: - письменного/устного опроса; - тестирования; Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования.	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
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;	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	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.

Контроль и оценка результатов освоения элементов общих и профессиональных компетенций

Результаты	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля результатов обучения	Оценка результатов обучения
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки	<i>Текущий контроль:</i> - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <i>Промежуточная аттестация:</i> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете	Владеет знаниями и умениями в области санитарии, гигиены в общественном питании. Согласно документации подготавливает оборудование, инвентарь и прочее к рабочему процессу
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Текущий контроль: - письменного/устного опроса; -тестирования;	Умеет решать проблемы возникшие в рабочем процессе
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета: -письменных/устных ответов, -тестирования.	Обладает навыками поиска необходимой информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие		Умеет планировать свою деятельность, для того, чтобы развиваться
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами		Слаженно работает и взаимодействует в коллективе

ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста		Владеет навыками коммуникации, как в устной форме, так и в письменной
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных ценностей		Демонстрирует осознанное поведение на своем рабочем месте
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		Проявляет заботу к окружающей среде, умеет эффективно действовать при чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности		Владеет навыками использования информационных технологиями
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках		Умеет пользоваться необходимой документацией

Результаты	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля результатов обучения	Оценка результатов обучения
Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	- 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	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная	Студент подготавливает рабочее место в соответствии с нормами и правилами, указанными в документации

Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете	Подготавливает и пользуется инвентарем и оборудованием, в соответствии с СанПиНами
---	--	--	--