

ПРИЛОЖЕНИЕ
К ОПО ПКРС ПО ПРОФЕССИИ
43.01.19 "ПОВАР, КОНДИТЕР

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И
ГИГИЕНЫ»

2020 г

РЕКОМЕНДОВАНО на заседании
Педагогического совета



Председатель _____ Зинченко М.Ю./
Протокол № _____ " _____ " _____ 20__ г.

Рабочая программа учебной дисциплины
разработана в соответствии с
требованиями ФГОС по специальности
СПО 43.01.09 Повар, кондитер,
Утвержденного приказом Министерства
образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г.
N1569

ОДОБРЕНО на заседании методической
комиссии

Протокол № 1 " 30 " 08 20 19 г.
Председатель комиссии И.В. Коваленко

Составитель: Коваленко Инесса Владимировна, преподаватель специальных дисциплин -первой
квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....4**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... 9**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....15**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....17**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

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 образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.2. Цель и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

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

- основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; 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;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- 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

Программа учебной дисциплины «**Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены**» ориентирована на освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

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	<ul style="list-style-type: none"> –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, –обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; – загрязнения – проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; 	<ul style="list-style-type: none"> –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; –правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; –основные пищевые инфекции и пищевые отравления; –возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции –методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
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	<ul style="list-style-type: none"> рассчитывать энергетическую ценность блюд; рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; составлять рационы питания для различных категорий потребителей 	<ul style="list-style-type: none"> –пищевые вещества и их значение для организма человека; –суточную норму потребности человека в питательных веществах; –основные процессы обмена веществ в организме; –суточный расход энергии; –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	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>

ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 08	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

	или интересующие профессиональные темы	
--	---	--

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 54 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	54
в том числе:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	16
самостоятельная работа	6
консультации	10
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2 Тематическое план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Основы микробиологии			
Тема 1.1. Понятие о микроорганизмах	Содержание учебного материала	4	<i>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</i>
	1-2 Роль микробов в природе. Морфология микробов. Физиология микробов. Влияние условий внешней среды на микробы.	2	
	3-4 Распространение микробов в природе. Микробиология основных пищевых продуктов.	2	
	Тематика Л и П работ	2	
	5 ЛР №1: «Устройство микроскопа и правила работы с ним.	1	
	6 ЛР №2:Изучение под микроскопом морфологии дрожжей и плесени»	1	
	Тематика консультаций	2	
	7-8 № 1:Микробиология молока, молочных продуктов, жиров, яиц и яичных продуктов.	2	
Раздел 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания			
Тема 2.1. Пищевые инфекционные заболевания	Содержание учебного материала	2	<i>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</i>
	9-10 Общее понятие об инфекционных заболеваниях. Острые кишечные инфекции. Зоонозы.	2	
	Тематика ВСП	2	
	11-12 №1 Разработать: меры предупреждения острых кишечных инфекций; меры предупреждения зоонозов.	2	
Тема 2.2. Пищевые отравления	Содержание учебного материала	2	

	13-14	Общее понятие о пищевых отравлениях. Пищевые отравления бактериального происхождения.	2	
	<i>Тематика консультаций</i>		2	
	15-16	№2:Микотоксикозы.Пищевые отравления немикробного происхождения.	2	
	<i>Тематика ВСП</i>		2	
	17-18	№ 2 Разработать: меры предупреждения острых кишечных инфекций; меры предупреждения зоонозов.	2	
Тема 2.3. Глистные заболевания	Содержание учебного материала		2	
	19-20	Общее понятие о глистных заболеваниях. Виды глистов и характеристика гельминтозов. Меры предупреждения глистных заболеваний.	2	<i>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</i>
Раздел 3. Основы гигиены и санитарии				
Тема 3.1. Основы гигиены и санитарии	Содержание учебного материала		2	
	21-22	Общее понятие о гигиене труда. Рациональная организация трудового процесса. Улучшение условий труда на производстве.	2	
	<i>Тематика Л и П работ</i>		2	
	23	ПР № 3: Оказание медицинской помощи пострадавшим при механических повреждениях, электрическим током, ожог.	1	<i>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</i>
	24	ПР № 4: Предупреждение производственного травматизма.	1	
	<i>Тематика ВСП</i>		2	
	25-26	№ 3 Подготовить презентацию: Вредные привычки и борьба с ними.	2	
	<i>Тематика консультаций</i>		2	
	27-28	№ 3:Инфекционные заболевания.	2	
Тема 3.2. Личная гигиена работников п.о.п.	Содержание учебного материала		2	
	29-30	Соблюдение правил личной гигиены. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела, рук, полости рта, санитарной одежде. Санитарный режим поведения и медицинское обследование работников п.о.п.	2	<i>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</i>
	<i>Тематика консультаций</i>		2	

	31-32	№ 4: Санитарный режим поведения и медицинские обследования работников ОП	2	ПК 5.1-5.5
Тема 3.3. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и содержанию п.о.п.	Содержание учебного материала			
	33	Требования к территории п.о.п. требования к планировке и устройству помещений. Требования к отделке помещений.	1	<i>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</i>
	Тематика Л и П работ		3	
	34	ПР № 5: Требования к санитарному содержанию п.о.п.	1	
	35-36	ПР № 6: Способ приготовления дезинфицирующих средств. Меры борьбы с грызунами и насекомыми на п.о.п.	2	
Тема 3.4. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде и таре.	Содержание учебного материала			
	37	Требования к материалам, из которых изготовляют оборудование, инвентарь, инструменты, посуду и тару. Требования к технологическому оборудованию.	1	<i>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</i>
	Тематика Л и П работ		1	
	38	ПР № 7: Требования к инвентарю и инструментам производства к кухонной, столовой посуде и таре, их мытье и содержание.	1	
Тема 3.5. Санитарно эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд.	Содержание учебного материала			
	39-40	Общие санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной механической, тепловой обработке пищевых продуктов, состоянию рабочего места повара, кондитера. Приготовление скоропортящихся мясных блюд и изделий.	2	<i>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</i>
	Тематика консультаций		2	
	41-42	№ 5: Санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению холодных и сладких блюд, мучных кондитерских кремовых изделий, мягкого мороженого.	2	

	<i>Тематика Л и П работ</i>			<i>ПК 5.1-5.5</i>
	43	ПР № 8: Определение групп пищевых добавок.	1	
	44	ПР № 9: Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий.	1	
Раздел 4. Основы физиологии питания				
Тема 4.1. Пищевые вещества и их значение	Содержание учебного материала			
	45-46	Общее понятие о пищевых веществах. Значение пищи для организма человека Белки. Жиры. Витамины. Минеральные вещества	2	<i>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</i>
	<i>Тематика Л и П работ</i>		2	
	47-48	ПР № 10: «Расчёт энергетической ценности»	2	
Тема 4.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала			
	49-50	Процесс пищеварения. Усвояемость пищи. Общее понятие об обмене веществ. Суточный расход энергии человека.	2	<i>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</i>
Тема 4.3. Особенности питания детей и подростков	<i>Тематика Л и П работ</i>			
	51-52	ПР № 11: Санитарные требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания детей и подростков.	2	<i>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</i>
Тема 4.4. Лечебное питание	<i>Тематика Л и П работ</i>			
	53-54	ПР № 12: Характеристика стандартных диет, применяемых в лечебно-профилактических учреждениях.	2	<i>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</i>
Итого			54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины имеется учебный кабинет

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный оборудованием:

оборудование для демонстраций и лабораторных опытов

металлические штативы

набор стеклянных трубок

набор реактивов для самостоятельных работ

спиртовки

стандартные пробирки

колбы для демонстраций и лабораторных опытов

стаканы и цилиндры

асбестированная сетка

штативы для пробирок

щипцы тигельные

пробиркодержатель

фарфоровые выпаривательные чашки

стол демонстрационный

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы.

3.2.1. Печатные издания:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2014 г. 256 с

3.2.2. Интернет -ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.pitportal.ru/vestnik/>
2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com
5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.rags.ru/gosts/>

6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus
7. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
8. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.gost.ru/portal/gost//home/standarts>
9. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; 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; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; 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</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>

<p>(лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания</p>		
<p>Умения: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

