

Приложение П.1

к ПООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Дисциплина ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» входит в общепрофессиональный учебный цикл учебного плана по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Дисциплина 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 планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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	<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;- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;- рассчитывать энергетическую ценность блюд;- рассчитывать суточный расход энергии в	<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;- 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;

	<p>зависимости от основного энергетического обмена человека;</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять рационы питания для различных категорий потребителей 	<ul style="list-style-type: none"> - 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
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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). 	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>ОК 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - приемы структурирования информации - формат оформления результатов поиска информации

	- оформлять результаты поиска.	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- 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 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- психология коллектива; - психология личности; - основы проектной деятельности
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- излагать свои мысли письменно на государственном языке; - оформлять документы	- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов.
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	- 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 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- 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	- современные средства и устройства информатизации;

<p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение</p>	<p>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>- 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</p>	<p>- 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.</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в том числе:	
теоретическое обучение	36
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1	Основы микробиологии в пищевом производстве	10	
Тема 1.1 Микроорганизмы	Содержание учебного материала: Основные понятия и термины микробиологии. Исследования и открытия Левенгука, Пастера, Мечникова. Основные группы микроорганизмов. Классификация микроорганизмов. Отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Микробиология основных пищевых продуктов. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	5	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
	Тематика практических занятий:	1	
	ПЗ №1. Изучение устройства микроскопа и правил работы с ним.		
Тема 1.2 Пищевые инфекции и отравления	Содержание учебного материала: Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности. Основные пищевые инфекции. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Меры предупреждения пищевых отравлений. Глистные заболевания. Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции. пищевом производстве, условия их развития. Методы предотвращения порчи сырья и	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

	готовой продукции в предприятиях общественного питания. Схема микробиологического контроля.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Систематическая проработка конспектов Составить таблицу основных групп микроорганизмов Подготовить сообщение об истории дезинфекции		
Раздел 2	Основы физиологии питания	17	
Тема 2.1 Пищевые вещества и их значение	Содержание учебного материала: Пищевые вещества и их значение для организма человека. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания. Суточная норма потребности человека в питательных веществах. Источники основных пищевых веществ. Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.	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
	Тематика практических занятий:	2	
	ПЗ № 2. «Роль витаминов в жизнедеятельности человека» ПЗ № 3. «Значение минеральных веществ для человека»		
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи. Факторы, влияющие на усвояемость пищи.	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
	Тематика практических занятий:	1	
	ПЗ № 4. Составление схемы процесса пищеварения. Подбор наиболее усвояемых продуктов питания		
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала: Общее понятие об обмене веществ. Основные процессы обмена веществ в организме. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда.	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

	Тематика практических занятий	1	
	ПЗ №5 - 9. Выполнение расчета суточного расхода энергии . Выполнение расчета энергетической ценности рациона		
Тема 2.4 Питание различных групп населения	Содержание учебного материала Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Назначение диетического (лечебного) питания. Характеристика диет. Методики составления рационов питания.	3	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
Тема 2.5 Лечебное питание	Содержание учебного материала: Задачи и принципы лечебного питания. Характеристика диет № 1,2,4,5,7,8,9,10,11,15. Особенности кулинарной обработки диетических блюд. Методика составления рациона диетического питания. Лечебно - профилактическое питание.	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
	Тематика практических занятий:	4	ПК 5.1-5.5
	ПЗ № 10-13. Расчет энергетической ценности диетического блюда. Составление меню диетического питания.		
Раздел 3	Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве	9	
Тема 3.1 Личная гигиена работников предприятий	Содержание учебного материала Правила личной гигиены работников организаций питания. Требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	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
	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9,10

Тема 3.2 Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.		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
	Тематика практических занятий:	1	
	ПЗ № 14. Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств. Проведение санитарной обработки оборудования и инвентаря.		
Тема 3.3 Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	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
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработки продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.). Санитарные требования к их применению и хранению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок.		
	Тематика практических занятий:	1	
	ПЗ № 15. Соблюдение товарного соседства в складских помещениях. Проведение бракеража готовой пищи.		
	Дифференцированный зачет	1	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины имеется

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Оборудование учебного кабинета: комплект мебели для обучающихся; рабочий стол преподавателя; доска; стеллажи (шкафы) для методических пособий, таблиц и проч.

Технические средства обучения: компьютер, телевизор, обеспечен выход в сеть Интернет, мультимедийные пособия.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 352 с.
2. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2002. – 236 с.

3.2.3. Электронные издания:

1. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/, свободный. – Заглавие с экрана.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/, свободный. – Заглавие с экрана.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ

ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<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</p>	<p>Полнота письменных/устных ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота письменных ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none">-письменного/устного опроса;-оценки результатов самостоятельной работы (подготовка сообщений, составление схемы, таблицы)

<p>сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (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; рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.</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.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка результатов самостоятельной работы (подготовка сообщений, составление схемы, таблицы) <p>-экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических и теоретических заданий дифференцированного зачета