

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский профессиональный колледж»

Рассмотрено
на заседании ЦМК
Председатель ЦМК
 / А.А. Асыллова /
Протокол № 01
от «29» 08 2022г

Утверждено
Директор ГБПОУ
«Альметьевский
профессиональный колледж»

А.Ф. Шарипова/

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих
43.01.09 Повар, кондитер

2022г.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Альметьевский профессиональный колледж»

Разработчик: Мияссарова Г.Р., преподаватель первой квалификационной категории

Рекомендовано методическим советом протокол № 01 от « 29 » 08 _____ 2022г.

Содержание

	стр.
1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	7
3. Условия реализации учебной дисциплины	11
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	12

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих и 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 ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены входит в общепрофессиональный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины.

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

Результаты освоения учебной дисциплины направлены на формирование общих и профессиональных компетенций:

Код компетенции	Должен уметь	Должен знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	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. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	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. 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 на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).	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 (специальности).	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в

деятельности	Использовать современное программное обеспечение.	профессиональной деятельности.
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 производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей.	Основные термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию; 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 потребностей человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическую 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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Учебная нагрузка (всего) – 60 часов
во взаимодействии с преподавателем – 60 часов,
в том числе, теоретического обучения – 32 часов
лабораторные и практические занятия – 28 часов

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Количество часов
Учебная нагрузка (всего)	60
Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	60
в том числе:	
теоретическое обучение	32
лабораторно-практические занятия	28
самостоятельная работа	не предусмотрено
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы микробиологии			
Тема 1.1. Введение	Содержание учебного материала		
	Предмет и задачи микробиологии. История развития микробиологии. Значение знаний по предмету для работников общественного питания. Основные понятия и термины микробиологии.	2	1
Тема 1.2. Морфология микроорганизмов	Классификация микроорганизмов: бактерии, плесневые грибы, дрожжи, вирусы. Их строение, размножение, различие. Положительная и отрицательная роль микроорганизмов.	2	1
Тема 1.3. Физиология микроорганизмов	Состав клеток микроорганизмов, их питание и дыхание. Процессы, вызываемые микроорганизмами при производстве и хранении пищевых продуктов. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.	2	1
	Практическое занятие №1. Морфология и физиология микроорганизмов.	2	2
Тема 1.4. Микробиология пищевых продуктов.	Значение микробиологии пищевых продуктов. Микробиология мяса и мясных продуктов; рыбы и морепродуктов; стерилизованных баночных консервов; молока и кисломолочных продуктов.	2	2
	Микробиология пищевых жиров; яиц и яичных продуктов; овощей и плодов; зернопродуктов. Микробиологическая стойкость продукта при хранении. Показатели микробиологической обсемененности.	2	2
	Практическое занятие №2. Микробиология пищевых продуктов.	2	2
Раздел 2. Пищевые инфекционные заболевания, отравления, глистные заболевания			
Тема 2.1. Пищевые инфекционные заболевания	Содержание учебного материала		
	Общие понятия об инфекционных заболеваниях. Острые кишечные инфекции: дизентерия, брюшной тиф, паратиф А и Б, холера, инфекционный гепатит, сальмонеллез. Предупреждение острых кишечных инфекций.	2	2
	Практическое занятие № 3. Зоонозы.	2	2

Тема 2.2. Пищевые отравления	Общие понятия о пищевых отравлениях. Пищевые отравления бактериального происхождения, микотоксикозы.	2	2
	Практическое занятие №4. Пищевые отравления немикробного происхождения.	2	2
Тема 2.3. Глистные заболевания	Общие понятия. Виды и характеристика гельминтов. Предупреждение глистных заболеваний.	2	2
Раздел 3. Основы физиологии питания			
Содержание учебного материала			
Тема 3.1. Пищевые вещества и их значение	Общие понятия о пищевых веществах. Характеристика белков, жиров, углеводов. Суточная норма потребностей человека в питательных веществах. Роль воды в организме.	2	2
	Практическое занятие №5. Витамины и минеральные вещества.	2	2
	Практическое занятие №6. Методика расчета белков, жиров, углеводов в продуктах питания.	2	3
Тема 3.2. Пищеварение и усвояемость пищи	Процесс пищеварения: понятие, пищеварительный аппарат человека, процессы пищеварения в ротовой полости, желудке, тонком кишечнике. Роль поджелудочной железы, печени и толстого кишечника в процессе пищеварения. Усвояемость пищи.	2	2
	Практическое занятие №7. Изучение схемы пищеварительного тракта.	2	3
Тема 3.3. Обмен веществ и энергии	Общие понятия об обмене веществ. Суточный расход энергии человека.	2	
	Практическое занятие №8. Расчет потребляемых и потраченных калорий.	2	3
Тема 3.4. Рациональное, сбалансированное питание	Нормы и принципы рационального и сбалансированного питания. Нормы физиологических потребностей для населения. Режим питания. Особенности питания детей и подростков.	2	2
	Лечебное питание: задачи и принципы построения. Диетическое питание: характеристика основных диет.	2	2
	Практическое занятие №9,10. Составление суточного пищевого рациона.	4	3
Раздел 4. Основы санитарии и гигиена предприятий общественного питания			
Содержание учебного материала			
Тема 4.1. Личная гигиена работников предприятий	Значение соблюдения правил личной гигиены. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела, рук, полости	2	2

общественного питания	рта в чистоте. Требования к санитарной одежде. Медицинские обследования работников общественного питания.		
	Практическое занятие №11. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2	3
Тема 4.2. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю	Санитарные требования к территории предприятия общественного питания. Уборка помещений. Виды и способы уборки. Дезинфекция, дератизация и дезинсекция. Санитарно-лабораторный контроль качества обработки посуды, рук, инвентаря и оборудования.	2	2
	Практическое занятие №12. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения.	2	3
	Практическое занятие №13. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю и посуде.	2	3
Тема 4.3. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке, транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Санитарные требования к процессам кулинарной обработки сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции.	2	2
	Практическое занятие №14. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2	3
	Дифференцированный зачет		
	Всего (часов)	60	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебных кабинетов. Оборудование учебных кабинетов: рабочие места по количеству обучающихся; комплекты учебно-методической документации; наглядные пособия, образцы моющих и дезинфицирующих средств, спецодежда. Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиа проектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основная литература

1. Лаушкина, Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник / Т.А. Лаушкина. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учебник для нач. проф. образования. – М.: «Академия», 2018. 2. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2018.
3. Васюкова, А. Т. Справочник повара: учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093233> (дата обращения: 16.09.2022).

Дополнительная литература

1. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. – Москва: ДеЛи принт, 2002. – 236 с. (электронное издание)

Нормативные документы

1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 N 29-ФЗ (последняя редакция)
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 N 52-ФЗ (последняя редакция)
3. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Электронные ресурсы

1. Электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации Консорциума «Кодекс»: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <http://docs.cntd.ru/>
2. Информационно-правовой портал ООО "НПП "ГАРАНТ-СЕРВИС": официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <https://www.garant.ru/>
3. Электронная библиотечная система ООО «Знаниум»: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <https://znanium.com/>

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	
<p>Умения: Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков. Обеспечение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ. Производство санитарной обработки оборудования и инвентаря. Приготовление растворов дезинфицирующих, моющих средств. Проведение органолептической оценки безопасности пищевого сырья и продуктов. Расчет энергетической ценности блюд. Составление рационов питания для различных категорий потребителей.</p>	Текущий контроль в форме защиты практических работ, оценки качества выполнения письменных ситуационных заданий.
<p>Знания: Основные термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию; 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 потребностей человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическую 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.</p>	Текущий контроль в виде тестирования, устного/письменного опроса, защиты практических работ