

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

«Рассмотрено»
на заседании ЦМК
Председатель ЦМК

«Утверждено»



Директор ГБПОУ
«Альметьевский
профессиональный
колледж»

/А.Ф.Шарипова/

 /Шарипова Ф.Б./

Протокол

№ 1 от «29» 08 2024 г.

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»

2024 г.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09 «Повар, кондитер»

Организация – разработчик:
ГБПОУ «Альметьевский профессиональный колледж»

Разработчик:  преподаватель Климова Т.С.

Рекомендовано методическим советом протокол № 01 от 29.08 2024 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика 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. 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 ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены является частью основной профессиональной образовательной программы ГБПОУ «Альметьевский профессиональный колледж» по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09 «Повар, кондитер», разработанной в соответствии с ФГОС.

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

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

Целями изучения дисциплины являются:

- 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).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 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.

1.3.1. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций и личностных результатов:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

(в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса в ГБПОУ «Альметьевский профессиональный колледж».

ЛР 13 Принимающий Правила внутреннего распорядка обучающихся ГБПОУ «Альметьевский профессиональный колледж» в части исполнения корпоративной культуры: внешнего вида, делового дресс-кода, выполнения санитарно-гигиенических норм поведения.

ЛР 14 Исполняющий нормы культурного поведения в учебных зданиях ГБПОУ «Альметьевский профессиональный колледж»: в гардеробе, в столовой, учебных аудиториях и мастерских, библиотеке, в коридорах и рекреациях.

ЛР 15 Активно участвующий в общественно-полезной трудовой деятельности по поддержанию и улучшению условий образовательной деятельности: субботники, дежурство по колледжу, по закрепленной за группой аудиторией, поддержание в чистоте закрепленного при колледже участка.

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

Объем образовательной нагрузки 62 ч., нагрузка во взаимодействии с преподавателем:

- всего учебных занятий 60 ч.;
- по учебным дисциплинам теоретического обучения 32 ч.;
- по учебным дисциплинам лабораторных и практических занятий 28 ч.;
- самостоятельная работа 2 ч.;
- итоговая аттестация – в форме дифференцированного зачета

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	62
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем: - всего во взаимодействии с преподавателем - по учебным дисциплинам теоретического обучения -по учебным дисциплинам лабораторных и практических занятий - по самостоятельным учебным работам	60 32 28 2
4 семестр итоговая аттестация	Дифференцированный зачет

**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	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Основы микробиологии			
Тема 1.1	Содержание учебного материала		
Введение	Предмет и задачи микробиологии. Значение знаний по предмету для повышения качества продукции и культуры обслуживания на предприятиях общественного питания. Основные понятия и термины микробиологии.	2	ОК 01 ОК 03 ОК 04
Тема 1.2	Содержание учебного материала		
Понятие микроорганизмах	Основные группы и классификация микроорганизмов. Источники распространения микробов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно - гигиенических условий предприятий общественного питания.	2	ОК 05 ОК 08 ОК 09 ПК 2.1
	Практическое занятие № 1 Морфология и физиология микроорганизмов	2	ПК 2.2
Тема 1.3	Содержание учебного материала		
Роль микроорганизмов жизни человека	Роль микроорганизмов в жизни человека. Полезные, вредные микробы. Болезнетворные микробы.	2	ЛР 1 ЛР 4
	Практическое занятие № 2 Микробиология основных пищевых продуктов	4	ЛР 5 ЛР 10
Раздел 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания			
Тема 2.1	Содержание учебного материала		
Пищевые инфекционные заболевания	Пищевые инфекционные заболевания. Острые кишечные инфекции: дизентерия, холера, брюшной тиф, сальмонеллез. Источники распространения и меры предупреждения.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 06 ОК 07
	Самостоятельная работа: Зоонозы: характеристика заболеваний и меры предупреждения	2	ОК 09
	Содержание учебного материала		

Тема 2.2 Пищевые отравления	Понятие пищевого отравления. Пищевые отравления микробного происхождения. Микробы, вызывающие токсикоинфекции, биологические особенности этих микробов. Меры профилактики.	2	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.4
	Практическое занятие № 3 Пищевые отравления немикробного происхождения, меры профилактики	2	ПК 3.2 ПК 4.1
Тема 2.3 Глистные заболевания	Содержание учебного материала	2	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 10
	Виды глистов и характеристика гельминтозов, понятие. Пищевые продукты и гельминтозы. Меры профилактики.		
Раздел 3. Основы физиологии питания			
Тема 3.1 Основные пищевые вещества белки, жиры и углеводы	Содержание учебного материала		
	Пищевые вещества и их физиологическая роль в структуре питания и для организма человека. Суточная норма потребности человека в питательных веществах.	2	ОК 03 ОК 05
	Практическое занятие № 4 Витамины и минеральные вещества, их роль в питании.	2	ОК 07 ОК 08
Тема 3.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала		ОК 09
	Процесс пищеварения. Усвояемость пищи. Понятие усвоенной пищи. Факторы, влияющие на усвояемость пищи.	2	ПК 2.2 ПК 2.4
	Практическое занятие № 5 Изменение веществ, в процессе пищеварения	2	ПК 4.1
Тема 3.3 Обмен веществ и энергия человека	Содержание учебного материала		ЛР 1
	Общее понятие об обмене веществ, основные процессы обмена веществ в организме человека. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Энергетический баланс организма. Пища – как источник энергии.	2	ЛР 2 ЛР 6 ЛР 7
	Практическое занятие № 6 Суточный расход энергии.	2	ЛР 9
Тема 3.4 Питание различных групп населения	Содержание учебного материала		ЛР 10
	Рациональное питание. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания. Понятие о коэффициенте физической активности. Особенности рационального питания детей и подростков, студентов, лиц умственного труда, тяжёлого физического труда, лиц пожилого возраста.	2	ЛР 12 ЛР 14 ЛР 15
	Основные принципы лечебного и диетического питания. Характеристика основных диет.	2	
	Практическое занятие № 7 Расчет рациона питания.	4	

Раздел 4. Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве			
Тема 4.1 Основные сведения о гигиене и санитарии труда	Содержание учебного материала		ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07
	Инфекционные заболевания персонала предприятий общественного питания и их предупреждения. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Медицинские обследования, их цель и виды.	2	
	Практическое занятие № 8 Личная гигиена работников питания	2	ПК 2.1
Тема 4.2 Требования к санитарному содержанию пищевых предприятий	Содержание учебного материала		ПК 2.2
	Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания, к водоснабжению, канализации, отоплению, освещению. Санитарные требования к оборудованию, посуде, инвентарю и инструментам; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов. Борьба с грызунами и насекомыми.	2	ПК 2.4 ПК 3.2 ПК 4.1
	Практическое занятие № 9 Санитарная обработка, приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств.	2	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3
Тема 4.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала		ЛР 4 ЛР 5
	Санитарно-гигиеническое значение кулинарной обработки продуктов. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов, выбор оптимального режима процесса обработки и хранения полуфабрикатов с целью сохранения пищевой ценности их и обеспечению качественной санитарной обработки. Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов, процессу приготовления блюд. Физиологическое и эпидемиологическое значение тепловой обработки, соблюдение температурных режимов и сроков тепловой обработки продуктов.	2	ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12
	Практическое задание № 10 Гигиеническая оценка качества готовой продукции (бракераж)	2	ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15
Тема 4.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала		
	Санитарные требования к транспортировке, хранению, обработке пищевых продуктов. Санитарные требования к условиям перевозки. Санитарные требования к складским помещениям, таре. Условия хранения и сроки реализации готовой пищи на раздаче.	2	
	Практическое задание № 11 Сопроводительная документация и требования системы ХАССП	4	
	Дифференцированный зачет	2	
	Всего:	62	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета (лаборатории) № 102
Кабинет – технологии кулинарного и кондитерского производства

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места студентов;
- рабочее место преподавателя;
- рабочая меловая доска;
- шкафы с полками
- наглядные пособия (учебники, плакаты, стенды, раздаточный материал).

Технические средства обучения: телевизор.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий,

Основные источники:

1. Сахарова О.В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология: учеб. Для студ. Учреждений сред. Проф. Образования/-4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Лань», 2024 – 224 с.

Дополнительные источники:

1. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования/ - М.: Издательский центр «Академия», 2009.
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учеб. пособие для нач. проф. образования.- М.:ИРПО; Издательский центр «Академия», 2000.
3. Мартинчик А.Н. Физиология питания, санитария и гигиена: Учеб. пособие для студ. Учреждений сред. проф. образования / – М.: Мастерство: Высшая школа, 2000.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования : учеб. пособие для сред. проф. образования / – 4-е изд. - М.: Издательский центр «Академия», 2006.
5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / – 4-е изд. - М.: Издательский центр «Академия», 2010.
6. Черникова Л.П. Санитария и гигиена в торговле и пищевой промышленности/ - Ростов н/Д: Феникс, 2008.

Интернет – ресурсы:

1. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья/ электронный ресурс: <http://docs.cntd.ru/document/901802127>
2. Личная гигиена персонала пищевых производств/ электронный ресурс: <http://www.tdform.ru/sanitarnye-pravila/lichnaya-gigiena/>
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" (с изменениями на 6 июля 2011 года)/ электронный ресурс: <http://docs.cntd.ru/document/901806306>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций. Компетенции должны быть соотнесены с предметными результатами. Для контроля и оценки результатов обучения преподаватель выбирает формы и методы с учетом профессионализации обучения по программе дисциплины

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Типоценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Раздел 1.	<ul style="list-style-type: none"> - устный опрос; - фронтальный опрос; - оценка контрольных работ; - наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ; - оценка выполнения лабораторных работ; - оценка практических работ (решения качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач); - оценка тестовых заданий; - наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов; - выполнение заданий
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Раздел 2.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Раздел 1, 3,4	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Раздел 1,2,4	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Раздел 1,3	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	Раздел 2,4	

<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Раздел 2,3,4 =</p>	
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>Раздел 1,3</p>	
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Раздел 1,2,3</p>	

Всего прошнуровано и
пронумеровано 13 листов
Д.И. Кашин