

**Приложение 2. Программы учебных дисциплин
к ОПОП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И
ГИГИЕНЫ»
по специальности/профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины.....	3
2. Структура и содержание учебной дисциплины.....	5
3. Условия реализации учебной дисциплины.....	8
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.....	10

1.Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
ОП 01. «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Учебная дисциплина ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС.

1.2. Цель дисциплины:

Содержание программы учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

1.3. Требования к результатам освоения образовательной программы:

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы:

- **общие компетенции:**
- **профессиональные компетенции:**
- **личностные результаты:**

Код	Наименование общих компетенций
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, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
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 российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций

ПК 1.1-5.5	Соблюдать санитарноэпидемиологические 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	
ПК 1.1-5.5	Рассчитывать энергетическую ценность блюд;	
ПК 1.1-5.5	Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; составлять рационы питания для различных категорий потребителей	
ПК 1.1-5.5	Знать 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 1.1-5.5	Знать пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в организме;	
Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)		Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.		ЛР1
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.		ЛР2
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.		ЛР3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».		ЛР4
Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации		ЛР 13
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых нор		ЛР 14

№ п/п	Вид учебной работы	Объем часов
	Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
	Самостоятельная работа	-
	Объем образовательной программы	36
	в том числе:	
	теоретическое обучение	24
	в т.ч практические занятия (если предусмотрено)	10
	Консультации	-
	Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	2

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы (очное)

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

№ п/п	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, самостоятельной и курсовой работы (проекта)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практическо й подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формировани ю которых способствует элемент программы
	1	2	3	5
1	Введение	Содержание: Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера, И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	1	ОК 01-07, 09, 10
	Раздел 1 Основы микробиологии в пищевом производстве		11/4	
2-3	Тема 1.1 Микроорганизмы	Содержание: Классификация микробов. Формы, строение и размеры бактерий. Формы, размеры, строение и размножение плесневых грибов. Формы, размеры и размножение дрожжей. Особенности размеров и размножения вирусов. Физиология микробов: вода, белки, углеводы, жиры, минеральные вещества и ферменты в составе микробов. Питание микробов: концентрация и состав питательных веществ. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы: температура, влажность, реакция среды, свет. Распространение микроорганизмов в природе: микрофлора почвы, воды, воздуха, тела человека.	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
4	Тема 1.2 Микробиология пищевых продуктов.	Содержание: Пищевые продукты, как среда развития микрофлоры. Микробиология мяса и мясных продуктов. Микробиология рыбы и рыбных продуктов. Микробиология молока и молочных продуктов. Микробиология пищевых жиров, яиц и яичных продуктов. Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки.	1	
5-6		В том числе практических и лабораторных занятий		
		ПЗ № 1 Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов. Изучение под микроскопом микроорганизмов.	2	
7-8	Тема 1.3 Пищевые инфекции, отравления и глистные заболевания.	Содержание: Острые кишечные инфекции: дизентерия, брюшной тиф, холера, сальмонеллез, эпидемический гепатит. Возбудители, заражение, признаки болезней, мероприятия по предупреждению заражения на предприятиях общественного питания. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. Возбудители, заражение, признаки болезней, мероприятия по предупреждению заражения на предприятиях общественного питания.	2	

9-10		Классификация пищевых отравлений. Пищевые отравления бактериального происхождения: отравление условно-патогенными микробами, ботулизм. Возбудители, отравление, признаки болезней, мероприятия по предупреждению заражения на предприятиях общественного питания. Микотоксикозы: эрготизм, фузариотоксикозы, афлотоксикоз. Заражение и меры предупреждения. Пищевые отравления немикробного происхождения: отравление продуктами, ядовитыми по своей природе; отравление продуктами временно ядовитыми, отравление ядовитыми примесями. Меры предупреждения отравлений. Глистные заболевания: возбудители, заражение, признаки заболевания, мероприятия по предупреждению заболевания на предприятиях общественного питания. Глисты, поражающие органы человека: аскариды, солитеры, трихинеллы, описторхисы, эхинококк.	5	
11-12		В том числе практических и лабораторных занятий		
13				
14-15		ПЗ № 2 Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах. Составление инструкций по предотвращению пищевых отравлений.	2	
16	Контрольная работа по темам раздела 1 «Основы микробиологии в пищевом производстве».		1	
	Раздел 2 Санитария и гигиена пищевого производства		4/2	
17-18	Тема 2.1 Санитарные требования к содержанию производственных помещений, требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и личная гигиена работников.	Содержание: Требования к устройству и санитарному содержанию предприятий общественного питания: требования к отделке помещений, освещению, вентиляции. Дезинфекция и дезинфицирующие средства. Борьба с грызунами, мухами, тараканами. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и посуде: требования к оборудованию, требования к инвентарю и инструментам, требования к кухонной посуде и таре, требования к столовой посуде, санитарный контроль за оборудованием, инвентарем и посудой. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке 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 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. Личная гигиена работников предприятий общественного питания: понятие о личной гигиене, содержание в чистоте тела, рук. Санитарная одежда повара: комплект одежды и требования к ним. Медицинские обследования работников предприятий общественного питания и обучающихся. Профессиональные заболевания повара и их профилактика. Основы санитарного законодательства. Санитарный контроль на пищевом производстве.	4	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
19-20				
21-22		В том числе практических и лабораторных занятий		
		ПЗ № 3 Решение ситуационных задач на приготовление дезинфицирующих растворов и использование их при обработке оборудования и инструментов.	2	
	Раздел 3 Основы физиологии питания		8/4	

23-24	Тема 3.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание: Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, 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.	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
25		В том числе практических и лабораторных занятий		
		ПЗ № 4 Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности.	1	
26-27	Тема 3.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание: Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи. Общее понятие об обмене веществ. 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	
28-29		В том числе практических и лабораторных занятий		
		ПЗ № 5 Расчет энергетической ценности блюд.	1	
30		ПЗ № 6 Составление рациона питания в зависимости от суточного расхода энергии.	1	
31				
32-33	Тема 3.3 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание: Рациональное питание: понятие, основные принципы. 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. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания.	2	
34		В том числе практических и лабораторных занятий		
		ПЗ № 7 Решение ситуационных задач на необходимый рацион для различных групп населения.	1	
35-36	Дифференцированный зачёт		2	
Всего:			36	

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

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

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкапами для хранения (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 2.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 3.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 4.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 5.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 6.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.

Электронные издания:

- 1.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
- 2.Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
- 3.СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/.
- 4.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- 5.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/
- 6.Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа:<http://www.pitportal.ru/>

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема/Вид деятельности	Тип оценочных мероприятия
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	Основные понятия и термины микробиологии Основные группы микроорганизмов. проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов Микробиология 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	Текущий контроль при проявлении: – письменного/устного опроса; – тестирования.
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.5, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	Пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в организме; рассчитывать энергетическую ценность блюд. Выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.	Текущий контроль при проявлении: – письменного/устного опроса; – тестирования.
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета: теоретическая часть - устные ответы на вопросы).	