

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Крымский индустриально-строительный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания
санитарии и гигиены

для профессии среднего профессионального образования:
43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНА
на заседании цикловой
методической комиссии
«Сферы Обслуживания»
_____ Т.В.Гавозда
« ____ » _____ 2017 г.
Протокол № _____

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КК КИСТ

_____ Н.В.Плошник
« ____ » _____ 2017 г.

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
Протокол № ____ от « ____ » _____ 2017 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены для профессии среднего профессионального образования разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.01.09 Повар, кондитер УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 года 44898.

Профессиональные стандарты: Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)), Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)) и Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia / WorldSkillsInternational по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Крымский индустриально-строительный техникум»

Разработчики:

Курмаз Л.Р. преподаватель
ГБПОУ КК КИСТ

Рецензенты:

Ущенко И.В. заведующая
производством
ресторана «Звездный»
Квалификация по диплому
инженер - технолог

_____ Дерид И.В. преподаватель
ГБПОУ КК КТК
Квалификация по диплому
микробиолог

_____ (подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессии повар, кондитер, в дополнительном профессиональном образовании, по переподготовке кадров и повышения квалификации.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный цикл

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

В результате освоения учебной 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 (ХАССП) 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 учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основные понятия и 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 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.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Обязательной учебной нагрузки обучающегося 56 часов , в том числе:

в том числе вариативная часть 20 часов

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 54 часов

самостоятельной работы обучающегося 2 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	56
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	54
в том числе:	
Теоретическое обучение	40
лабораторные занятия	6
практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося	2
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			56	
Тема 1.1. Основы микробиологии.	Содержание учебного материала		16	
	1 Основные понятия и термины микробиологии.	2	1	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1.-4.5 5.1-5.5 ОК 1-11
	2 Основные группы микроорганизмов, их морфология и физиология.	2	1	
	3 Микробиология основных пищевых продуктов.	2	1	
	4 Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции.	2	1	
	5 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	2	2	
	6 <i>Меры предупреждения отравлений и острых кишечных инфекций.</i>	2	1	
	7 <i>Пищевые инфекционные заболевания, их профилактика.</i>	2	2	
	8 Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.	2	2	
	Лабораторные занятия		4	
	1 <i>Определение морфологии микроорганизмов (используя микроскоп).</i>			
	2 <i>Выполнение простейших микробиологических исследований. Оценка полученных результатов.</i>			
	Самостоятельная работа: выполнение заданий по теме 1.1. Примерная тематика самостоятельной работы 1. Изготовление докладов, рефератов, презентации «Генетика»		1	

	<p>микробов»</p> <p>2. Подготовка докладов на тему: «Микрофлора человека, воды, почвы»</p> <p>3. Изготовление презентаций по теме: «Микрофлора мяса, яиц, молока, и т.д.»</p> <p>4. Изготовление презентации по теме: «Механизмы заражения и пути передачи инфекций».</p> <p>5. Изготовление презентации: «Отравления ядохимикатами, солями тяжелых металлов».</p> <p>6. Изготовление презентации по теме: «Факторы патогенности микробов»</p> <p>7. Составление анализа мер по предупреждению инфекционных заболеваний.</p>				
Тема 1.2.	Содержание учебного материала		20		
Санитария и гигиена в организациях питания	1	Правила личной гигиены работников организации питания.	2	1	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1.-4.5 5.1-5.5 ОК 1-11
	2	Классификация моющих средств, правила их применения, сроки и условия их хранения.	2	1	
	3	<i>Классификация дезинфицирующих средств, правила их применения, сроки и условия их хранения.</i>	2	1	
	4	Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	2	1	
	5	<i>Санитарно-гигиенические требования к первичной обработке продуктов.</i>	2	1	
	6	<i>Санитарные нормы и правила к тепловой обработке основных продуктов</i>	2	1	
	7	<i>Санитарно-гигиенические требования предъявляемые к приготовлению блюд и изделий</i>	2	2	
	8	<i>Соблюдение санитарных норм и правил к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд</i>	2	2	
	9	<i>Соблюдение санитарных норм и правил при приготовлении скоропортящихся мясных, холодных и сладких блюд.</i>	2	2	
	10	<i>Санитарно-гигиенические требования к реализации готовых блюд и изделий</i>	2	1	
	11	<i>Санитарные требования к контролю качества готовой пищи.</i>	2	1	

	Лабораторные занятия			2	
	1	Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств.			
	Практические занятия			4	
	1	Проведение санитарной обработки оборудования и инвентаря.			
	2	Проведение органолептической оценки безопасности пищевого сырья и продуктов.			
	Самостоятельная работа: выполнение заданий по теме 1.2. Примерная тематика самостоятельной работы 8. Изготовление презентаций по теме: «Требования к микроклимату, отоплению, вентиляции, кондиционированию воздуха, освещению и условиям труда». 9. Изготовление схем и презентаций по теме: «Проверка эффективности санитарной обработки оборудования» 10. Подготовка докладов по теме «Требования к мебели обеденного зала». 11. Изготовление презентаций по теме: «Нормативная санитарно-эпидемиологическая документация продуктов поступающих на предприятие» 12. Подготовка презентаций на тему: «Кулинарная продукция представляющая опасность» 13. Подготовка презентаций по теме: «Санитарные требования к транспортировке и хранению готовых изделий»				
Тема 1.3. Физиология питания	Содержание учебного материала			20	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1.-4.5 5.1-5.5 ОК 1-11
	1	Пищевые вещества и их значение для организма человека.	2	1	
	2	Суточная норма потребности человека в питательных веществах.	2	1	
	3	Основные процессы обмена веществ в организме.	2	2	
	4	Суточный расход энергии.	2	1	
	5	Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.	2	2	
	6	Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.	2	2	
	7	Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы.	2	1	

	8	Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения.	2	2	
	9	Назначение диетического (лечебного) питания, характеристика диет.	2	1	
	10	Методика составления рационов питания.	2	2	
	Практические занятия			4	
	1	Расчет энергетической ценности блюд.			
	2	Составление рационов питания различных категорий потребителей.			
	Самостоятельная работа: выполнение заданий по теме 1.3 Примерная тематика самостоятельной работы 1. Изготовление презентации, рефератов по темам: «Процесс пищеварения», «Обмен веществ и энергии». 2. презентация по теме: "Классификация пищевых веществ" 3. Изготовление презентации, рефератов по темам: «Процесс пищеварения», 4. «Обмен вещества и энергии». 5. Изготовление презентации, рефератов по темам: «Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков».			1	
				56	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» требует наличия учебного кабинета «Микробиологии, санитарии и гигиены» лаборатории.

Оборудование учебного кабинета: 25 посадочных мест обучающихся, рабочее место преподавателя, комплекты наглядных пособий, микроскоп и микробиологическое оборудование.

Технические средства обучения: компьютер, интерактивная доска, мультимедиа.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевой промышленности. М., Академия, 2013.
2. Горохова С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены м., Академия, 2012.
3. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. М., Академия. 2014.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. 2013.
5. Производственная санитария и гигиена труда (1-е изд.), Глебова Е.В. 2014 электронный формат
6. Физиология питания (2-е изд.), Мартинчик А.Н. 2015 электронный формат

Дополнительные источники:

1. Журналы «Общественное питание».
2. Фильмы по темам программы.

Интернет-ресурсы:

www.im-russia.ru – сайт журнала «Питание и общество»

www.cooking.ru – Новости кулинарного мира.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:	
соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	Экспертная оценка устного опроса тестирования, выполнения лабораторных занятий №1,2
обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	Экспертная оценка устного опроса тестирования.
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	Экспертная оценка выполнения лабораторного занятия №3, практических занятий №1
проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	Экспертная оценка выполнения практического занятия №.2
рассчитывать энергетическую ценность блюд;	Экспертная оценка выполнения практического занятия №.3
составлять рационы питания для различных категорий потребителей.	Экспертная оценка выполнения практического занятия №.4
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:	
основные понятия и термины микробиологии;	Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы, устного опроса, тестирование.
основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию;	Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы, устного опроса, тестирование, лабораторного занятия №1,2
микробиологию основных пищевых продуктов;	Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы, устного опроса, тестирование, лабораторного занятия №1,2
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы, устного опроса, тестирования.

возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;	Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы, устного опроса, тестирования.
методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы, устного опроса, тестирования.
правила личной гигиены работников организации питания;	Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы, устного опроса, тестирования.
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;	Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы, устного опроса, тестирования.
правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;	Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы, устного опроса, тестирования.
пищевые вещества и их значение для организма человека;	Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы, устного опроса, тестирования.
суточную норму потребности человека в питательных веществах;	Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы, устного опроса, тестирования.
основные процессы обмена веществ в организме;	Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы, устного опроса, тестирования.
суточный расход энергии;	Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы, устного опроса, тестирования.
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы, устного опроса, тестирования, выполнение практических занятий № 3, 4.
физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы, устного опроса, тестирования.
усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы, устного опроса, тестирования.
нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы, устного опроса, тестирования, выполнение практических занятий № 3, 4.
назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;	Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы, устного опроса, тестирования.
методики составления рационов питания.	Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы, устного опроса, тестирования, выполнение практических занятий № 3, 4.
Промежуточная аттестация	Экзамен