

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Пермский химико-технологический техникум»
(ГБПОУ «ПХТТ»)

ОДОБРЕНА на заседании

ПЦК Профессии Повар-кондитер

Протокол от «26» июня 2019 г. № 6

Председатель ПЦК Исакина А.А.Исакина

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора



О.В.Князева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

общепрофессионального цикла
программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
по профессии (ям)
43.01.09 Повар, кондитер

Пермь, 2019

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	10
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
5	ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевой промышленности является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевой промышленности относится к общепрофессиональному циклу.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления 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;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины.

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
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 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с

	инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяча, домашней птицы, дичи, кролика
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентом
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентом

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателями	102

в том числе:	
теоретическое обучение	92
Лабораторно-практические работы	24
курсовая работа (проект)	-
Консультации	4
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Основы микробиологии и санитария и гигиены в пищевом производстве				
Тема 1. Общая характеристика микроорганизмов	Содержание учебного материала		10	2
	1	История развития микробиологии		
	2	Общая характеристика микроорганизмов		
	3	Влияние внешней среды на развитие микроорганизмов		
	4	Микрофлора основных пищевых продуктов		
Лабораторно-практические работы Изучение устройства микроскопа и правила работы с ним Распознавание видов и определение физиологии микробов. Выявление факторов внешней среды, влияющих на микроорганизмы		6		
Тема 2. Пищевые инфекционные заболевания и отравления	Содержание учебного материала		20	2
	1	Пищевые инфекционные заболевания (характеристика заболеваний, микробы вызывающие заболевания, симптом заболевания)		
	2	Меры предупреждения инфекционных заражений на предприятиях общественного питания		
	3	Пищевые отравления микробного происхождения (характеристика заболеваний, микробы		

		вызывающие отравления, симптомы отравлений)		
	4	Меры предупреждения инфекционных заражений на предприятиях общественного питания	6	
		Лабораторно-практические работы Определение причин пищевых инфекционных заболеваний Определение причин пищевых отравлений. Выявление причин и признаков микробиологической порчи пищевых продуктов		
Тема 3.		Содержание учебного материала		
Санитарные требо-вания санитарии и гигиены на ПОП.	1	Основы санитарии и гигиены труда	26	2
	2	Личная гигиена и санитарная культура повара, кондитера		
	3	Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания		
	4	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре		
	5	Санитарные требования к транспортировке и хранению продуктов		
		Лабораторно-практические работы Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	8	
Раздел 2. Физиология питания				
Тема 4.	Роль пищи для организма человека	Содержание учебного материала		
	1	Понятие о физиологии и эволюции питания человека	6	2
	2	Общие сведения о белках, жирах, углеводах		
	3	Энергетическая ценность пищи		
	4	Обмен веществ и энергии		

	5	Рационально сбалансированное питание		
		Лабораторно-практические работы Определить энергетическую ценность продукта (продукт определяет преподаватель)	2	
Тема	5.	Содержание учебного материала		
Особенности питания разных групп населения	1	Питание детей и подростков	6	2
	2	Характеристика лечебного питания		
	3	Альтернативные системы питания		
	4	Усвояемость и непереносимость пищи		
		Лабораторно-практические работы 1. Изучить характеристики и др., записать в таблицу	2	
		Консультации	4	
		Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	
		Всего часов	102	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличие учебной лаборатории Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест: лаборатория Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены:

стол письменный-15

стул - 30

доска интерактивная -1

моноблок -1

проектор -1

доска ученическая -1

шкаф со стеклом -2

ТСО:

весы аптечные

весы электронные

вискозиметр

штатив металлический

штатив для пробирок

термометр

комплекты лабораторной посуды.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Амбросьева Е.Д. Физиология питания: учебник / Амбросьева Е.Д., Клееберг Г.К. — Москва: КноРус, 2021. — 242 с. — ISBN 978-5-406-08021-4. — URL: <https://book.ru/book/938874> (дата обращения: 26.04.2021). — Текст: электронный.
2. Васюкова А.Т. Физиология питания: учебное пособие для СПО / Васюкова А.Т. — Москва: КноРус, 2021. — 236 с. — ISBN 978-5-406-02462-1. — URL: <https://book.ru/book/936110> (дата обращения: 26.04.2021). — Текст: электронный.
3. Васюкова А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для СПО / Васюкова А.Т. — Москва: КноРус, 2021. — 196 с. — ISBN 978-5-406-02715-8. — URL: <https://book.ru/book/936275> (дата обращения: 26.04.2021). — Текст: электронный.

Дополнительные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для студентов НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2000г.
2. Богатырева Е.А. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для студентов НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2005г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по итогам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знает:		
основные понятия и термины микробиологии; основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных	- актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Экспертная оценка: - тестовых заданий, - Составления план - конспектов - устных ответов на вопросы собеседования, - видов самостоятельных работ. Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения практических работ №1-5

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>пищевых продуктов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</p> <p>методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>правила личной гигиены работников организации питания;</p> <p>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p> <p>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p> <p>схему микробиологического контроля;</p> <p>пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>основные процессы обмена веществ в организме;</p>		

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>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</p>		
Умеет:		
<p>использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение</p>	<p>применяет освоенные алгоритмы при выполнении самостоятельных работ; владеет программным материалом; применяет освоенные алгоритмы при разборе и решении производственных ситуаций, связанных с составлением план-меню</p>	<p>Экспертная оценка: - тестовых заданий, - устных ответов на вопросы собеседования, - видов самостоятельных работ. Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения практических</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ;</p> <p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p> <p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</p> <p>рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе</p>	<p>технологическими и технико-технологическими картами</p>	<p>работ №6-10</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека		

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена может быть использована в ООП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, также в программах дополнительного профессионального образования при обучении профессиям рабочих, должностей служащих: 16472 Пекарь, 16675 Повар, 12901 Кондитер и повышения квалификации специалистов отрасли общественного питания.