

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Республики Крым «Сакский технологический техникум»

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ РК
«Сакский технологический
техникум»

А.Ю. Волкова


«Согласовано»
Заместитель директора по УПР
 Е.Н. Авлас

Приказ № 206 от «16» июня 20 17 г.



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

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрена на заседании методической комиссии
общепрофессионального и профессионального
цикла по профессиям естественнонаучного профиля
профессионального образования
протокол № 11 от «13» июня 20 17 г.
Председатель МК  М.С. Соловей

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, УГП 43.00.00. Сервис и туризм.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Сакский технологический техникум».

Разработчик:

Соловей Майя Сергеевна, преподаватель специальных дисциплин Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Сакский технологический техникум», первая квалификационная категория.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, УГП 43.00.00. Сервис и туризм.

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- соблюдать санитарно-эпидемиологические 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;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;

- рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;
 - составлять рационы питания для различных категорий потребителей;
- В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:
- основные понятия и термины микробиологии;
 - основные группы микроорганизмов;
 - микробиологию 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
 - 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

учебной нагрузки обучающегося 42 часа, в том числе:

занятий во взаимодействии с преподавателем 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	42
Занятия во взаимодействии с преподавателем (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
в том числе:	
подготовка сообщений	6
Итоговая аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</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, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа	Объем часов	Уровень освоения	
Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве		10		
Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	<i>Содержание учебного материала</i>		4	2
	1.	Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.		
	2.	Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.		
	3.	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.		
	4.	Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.		
<i>Практические занятия:</i>		2		
1.	Исследование плесневых грибов, дрожжей, бактерий			
Тема 1.2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	<i>Содержание учебного материала</i>		4	2
	1.	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности.		
	2.	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях.		
	3.	Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения		

	4.	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития		
	5.	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания		
Раздел 2. Основы физиологии питания			15	
Тема 2.1. Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	<i>Содержание учебного материала</i>		2	
	1.	Значение питания в жизни человека. 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		2
	2.	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания		
Тема 2.2. Физиология пищеварения и обмен веществ	<i>Содержание учебного материала</i>		3	
	1.	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Пищеварение в ротовой полости, желудке. Роль поджелудочной железы, тонкого и толстого кишечника в процессе пищеварения.		2
	2.	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи		
Тема 2.3. Энергетическая ценность пищи и энергетический обмен	<i>Содержание учебного материала</i>		3	
	1.	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека		
	2.	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда.		
	<i>Практические занятия:</i>		2	
	1.	Расчет энергетической ценности блюд		

Тема 2.4. Питание современного человека	<i>Содержание учебного материала</i>		3	
	1.	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		2
	2.	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.		
<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Подготовка сообщения по теме: «Составление рационов питания для различных категорий потребителей»		2		
Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве			17	
Тема 3.1. Личная и производственная гигиена	<i>Содержание учебного материала</i>		2	
	1.	Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		2
Тема 3.2. Санитария и гигиена на предприятиях	<i>Содержание учебного материала</i>		5	
	1.	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.		2
	2.	Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания.		
3.	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.			

	<i>Практические занятия:</i>		2	
	1.	Приготовление и анализ моющих средств и дезинфицирующих растворов. Санитарная обработка оборудования, посуды, инвентаря		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Подготовка сообщения по теме: «Санитарные требования к транспортировке и хранению продуктов»		2	
Тема 3.3. Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу	Содержание учебного материала		3	2
	1.	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов.		
	2.	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.		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Подготовка сообщения по теме: «Санитарные требования к раздаче и реализации готовых изделий»		2	
	<i>Дифференцированный зачет</i>		1	3
Всего:			42	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству слушателей;
- рабочее место преподавателя;
- аудиторная доска с набором приспособлений для крепления плакатов, таблиц;

- комплект учебно-наглядных материалов по программе дисциплины (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты);

- комплект заданий для текущего и итогового контроля результатов освоения дисциплины;

- шкафы для хранения муляжей;

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;

- мультимедийные пособия.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Королев А. А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 1. / А.А.Королев, Ю.В.Несвижский, Е.И.Никитенко. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 256с.

2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 2. / А.Н.Мартинчик. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 240с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
<p>Уметь: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p>	<p>-Выполнение ряда санитарно-эпидемиологических правил при приготовлении и подготовке к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков в соответствии с СанПином;</p>
<p>определять источники микробиологического загрязнения;</p>	<p>- предупреждение микробиологического загрязнения в пищевом производстве; определение источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве,</p>
<p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,</p>	<p>-проведение санитарной обработки механического и немеханического оборудования, инвентаря, инструментов, столовой, кухонной посуды, тары в соответствии с СанПином;</p>
<p>обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;</p>	<p>- выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) существенно влияющих на безопасность продукции;</p>
<p>готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p>	<p>-изготовление моющих средств и дезинфицирующих средств: хлорной извести, хлорамина Б, гипохлорида кальция, сравнение преимуществ и недостатков этих дезинфицирующих средств в соответствии с СанПином;</p>
<p>проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;</p>	<p>- определение качества пищевого сырья и продуктов, влияние условий хранения и транспортировки на безопасность пищевого сырья и продуктов;</p>

рассчитывать энергетическую ценность блюд;	-выполнение простейших заданий по расчету энергетической ценности блюд;
рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;	-выполнение простейших задач по расчету суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;
составлять рационы питания для различных категорий потребителей	-владение техникой составления рационов питания, знание принципов составления суточного рациона питания;
Знать: основные понятия и термины микробиологии;	Объяснение основных понятий и терминов микробиологии как науки, изучающей строение и свойства микроорганизмов;
основные группы микроорганизмов,	-различие основных групп микроорганизмов и микробов в соответствии с классификацией и вызываемыми ими пищевыми отравлениями;
микробиологию основных пищевых продуктов;	- определение основных понятий о микробиологии основных пищевых продуктов;
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	-устанавливание различия между пищевыми инфекциями и пищевыми отравлениями; перечисление возбудителей пищевых инфекций и пищевых отравлений
возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;	-определение источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве, знание правил предупреждения микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции	-объяснение характера микрофлоры сырья и готовой продукции и микробиологических процессов происходящих в них, в процессе хранения, обработки, приготовления блюд, и реализации готовой продукции.
правила личной гигиены работников организации питания;	--объяснение ряда гигиенических требований к содержанию тела, рук, полости рта, спецодежде, санитарному режиму предприятия, медицинскому обследованию работников общественного питания при приготовлении пищи в соответствии с СанПином;
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;	-объяснение назначения моющих средств, ассортимента, правил их применения, выбор условий и сроков хранения в соответствии с СанПином;

правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;	-объяснение комплекса гигиенических и противоэпидемиологических мероприятий: дезинфекции, дезинсекции, дератизации; перечисление мер предупреждения появления насекомых, грызунов в соответствии с СанПином.
пищевые вещества и их значение для организма человека;	-объяснение шести главных групп нутриентов, их значение для организма человека;
суточную норму потребности человека в питательных веществах;	-определение суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии для взрослого человека;
основные процессы обмена веществ в организме;	-формулирование основных процессов обмена веществ в организме (ассимиляция и диссимиляция), определение процесса обмена веществ в организме, величины основного обмена (ВОО);
суточный расход энергии;	-определение физиологической нормы суточного расхода энергии для лиц разной профессиональной принадлежности.
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	-определение состава, физиологического значения, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания, как источника энергии и пищевых веществ;
физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	-объяснение физико – химических изменений пищи в процессе пищеварения в ротовой полости, желудке, печени, в тонких и толстых кишках;
усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	-определение факторов влияющих на усвояемость пищи;
нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	-определение норм потребления пищевых веществ основными группами населения и принципов рационального, сбалансированного питания для различных групп населения;
назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;	-влияние диетического (лечебного) питания на организм человека, характеристику основных диет, цели и назначения;
методики составления рационов питания	- ориентирование в методике составления рационов питания, руководствуясь основными принципами составления суточного рациона питания.