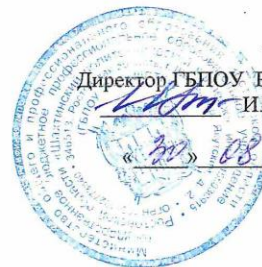


Министерство общего и профессионального образования Ростовской области  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Ростовской области  
«Шахтинский политехнический колледж»



Согласовано  
Директор ИП Лебедева М.П.  
М.П. Лебедева  
« 28 » 08 2017 г.

Директор ООО «Общепит-Юг»  
С.Н. Полупанов  
« 30 » 08 2017 г.



Утверждаю:  
Директор ГБНОУ РО «ШПТК»  
И.Н. Головин  
« 30 » 08 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА  
ОП. 01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ  
ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ  
по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Одобрено на заседании  
методической комиссии  
Протокол № 1  
« 28 » 08 2017 г.  
Председатель С. Г. Антонова

г. Шахты

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены разработана на основе -Федерального государственного образовательного стандарта профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1569, зарегистрированного в Минюсте РФ 22 декабря 2016г. № 44898, с учётом нормативно-методических документов Минобрнауки России, Минобразования Ростовской области;

- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464) (ред. от 15.12.2014).

Вариативная часть разработана с учётом требований работодателей.

Организация - разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Шахтинский политехнический колледж»

Разработчик: Антонова София Григорьевна – преподаватель профессионального цикла, высшей квалификационной категории государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Шахтинский политехнический колледж».

**СОДЕРЖАНИЕ**

	<b>СТР</b>
<b>1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 01 ОСНОВЫМИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ</b>	<b>9</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 01 ОСНОВЫМИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ</b>	<b>17</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ</b>	<b>19</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер входящей в укрупненную группу профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП.02 Товароведение продовольственных товаров; ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

## 1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Таблица Наименование общих и профессиональных компетенций

№ п/п	Код ОК	Наименование общих компетенций
1.	ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
2.	ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
3.	ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
4.	ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
5.	ОК 05.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
6.	ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
7.	ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
8.	ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
9.	ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
10.	ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
11.	ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

	<b>Код ПК</b>	<b>Наименование профессиональных компетенций</b>
1.	ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
2.	ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
3.	ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
4.	ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
5.	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
6.	ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
7.	ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
8.	ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
9.	ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
10.	ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
11.	ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
12.	ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
13.	ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
14.	ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
15.	ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
16.	ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
17.	ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
18.	ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
19.	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

20.	ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
21.	ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
22.	ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
23.	ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
24.	ПК 4.6.	Осуществлять приготовление, подготовку к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков иностранной кухни
25.	ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырьё, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
26.	ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
27.	ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
28.	ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
29.	ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<b>ПК 1.1 -1.4,</b> <b>ПК 2.1-2.8,</b> <b>ПК 3.1-3.6,</b> <b>ПК 4.1-4.5,</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>–соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</li> <li>–определять источники микробиологического загрязнения;</li> <li>–производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>–основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>–основные группы микроорганизмов,</li> <li>–микробиология основных пищевых продуктов;</li> <li>–правила личной гигиены работников организации питания;</li> <li>–классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>–правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>–основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>–возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</li> <li>–методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>– загрязнения;</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить органолептическую</li> </ul>	

	оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	
<b>ПК 1.2-1.4,</b> <b>ПК 2.2-2.8,</b> <b>ПК 3.2-3.6,</b> <b>ПК 4.2-4.5,</b> <b>ПК 5.2-5.5</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>- рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;</li> <li>-составлять рационы питания для различных категорий потребителей;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>–пищевые вещества и их значение для организма человека;</li> <li>–суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>–основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>–суточный расход энергии;</li> <li>–состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>–физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>–усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>–нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>–назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</li> <li>–методики составления рационов питания</li> </ul>
<b>ОК 01.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>-анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>-правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>-составить план действия;</li> <li>-определять необходимые ресурсы;</li> <li>-владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>-реализовать составленный план;</li> <li>-оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>-основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>-алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>-методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>-структура плана для решения задач. порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</li> </ul>
<b>ОК 02.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определять задачи поиска информации;</li> <li>-определять необходимые источники информации;</li> <li>-планировать процесс поиска;</li> <li>-структурировать получаемую информацию;</li> <li>-выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>-оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>-оформлять результаты поиска;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>-приемы структурирования информации;</li> <li>-формат оформления результатов поиска информации;</li> </ul>
<b>ОК 03.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>-современная научная и</li> </ul>

	-выстраивать траектории профессионального и личностного развития;	профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования;
<b>ОК 04.</b>	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;	-психология коллектива; -психология личности; -основы проектной деятельности;
<b>ОК 05.</b>	-излагать свои мысли на государственном языке; -оформлять документы;	-особенности социального и культурного контекста; -правила оформления документов;
<b>ОК 06.</b>	-описывать значимость своей профессии; -презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии;	-сущность гражданско-патриотической позиции; -общечеловеческие ценности; правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;
<b>ОК 07.</b>	-соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения;
<b>ОК 09</b>	-применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение;	-современные средства и устройства информатизации; -порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;
<b>ОК 10.</b>	-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; -кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.



## 1.4. Использование часов вариативной части ППКРС

№ п/п	Дополнительные умения	Дополнительные знания	№, наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	Уметь: - различать пищевые инфекции и отравления по симптомам	Знать: -пищевую микробиологию и ее значение в питании; - профилактику пищевых инфекций и отравлений;	Тема 1.2.Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	4	Анализ требований работодателей к компетенциям выпускников, готовности выполнять трудовые функции.
2.	Уметь: - определять энергетическую ценность различных продуктов питания	Знать: -методику расчета энергетической ценности различных продуктов в рационе питания;	Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	3	Анализ требований работодателей к компетенциям выпускников, готовности выполнять трудовые функции.
3.	Уметь: - сочетать четыре основных вкусов при приготовлении пищи;	Знать: -влияние четырех основных вкусов на физико-химические изменения пищи; -причины непереносимости пищи;	Тема 2.2. Пищеварение и усвояемость пищи	4	Анализ требований работодателей к компетенциям выпускников, готовности выполнять трудовые функции.
4.	Уметь: - производить расчёт энергетической ценности блюда	Знать: -способ расчета суточных энергозатрат человека; - методику расчёта энергетической ценности блюда;	Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	2	Анализ требований работодателей к компетенциям выпускников, готовности выполнять трудовые функции.
5.	Уметь: - составлять суточный рацион питания для различных групп населения	Знать: -концепцию сбалансированного питания академика А. А. Покровского; -комбинацию продуктов - основу структуры здорового питания;	Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	1	Анализ требований работодателей к компетенциям выпускников, готовности выполнять трудовые функции.
6.	Уметь: - соблюдать правила личной гигиены в соответствии с	Знать: -требования к здоровью, личной гигиене персонала и соблюдению требований безопасности;	Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	4	Анализ требований работодателей к компетенциям выпускников, готовности выполнять

	требованиями СанПиН 2.3.6.959-00				трудовые функции
7.	Уметь: -приготавливать дезинфицирующие средства в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.6.959-00	Знать: - требования к дезинсекционным и дератизационным мероприятиям	Тема 3.2 Санитарно – гигиенические требования к помещениям	2	Анализ требований работодателей к компетенциям выпускников, готовности выполнять трудовые функции
8.	Уметь: - проводить кулинарную обработку пищевых продуктов при минимальной потере пищевых свойств продукта	Знать: -виды кулинарной обработки пищевых продуктов	Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	2	Анализ требований работодателей к компетенциям выпускников, готовности выполнять трудовые функции
9.	Уметь: - соблюдать санитарные нормы в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.6.959-00	Знать: - требования к транспортированию, приему и хранению сырья, пищевых продуктов. СанПиН 2.3.6.959-00	Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	2	Анализ требований работодателей к компетенциям выпускников, готовности выполнять трудовые функции
Итого:				24	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	60
Самостоятельная работа	-
Объем образовательной программы	60
в том числе:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	28
семинарские занятия(если предусмотрено)	-
самостоятельная работа	-
контрольная работа	-
<b>Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Введение</b>	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Значение знаний по предмету для повышения качества продукции и культуры обслуживания на предприятиях общественного питания.	1	ОК 1-7, 9,10
<b>Раздел 1 Основы микробиологии в пищевом производстве</b>		22	
<b>Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве</b>		8	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-7, 9,10
	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.	4	
	<b>Практические работы</b> <b>№1.</b> Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с консервами, образцами пищевых продуктов	2	
	<b>№2.</b> Физиология микробов, влияние условий внешней среды на микроорганизмы.	2	
<b>Тема</b>		14	ПК 1.1-1.5

<b>1.2.Основные пищевые инфекции и пищевые отравления</b>	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.Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. 4. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения 5. <i>Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития</i> 6. <i>Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания</i>	4	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-7, 9,10
	<b>Практические работы</b> №3. Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	2	
	№4. Пищевые инфекционные заболевания. Характерные особенности и меры предупреждения	2	
	№5. Пищевые отравления бактериального происхождения, меры предупреждения	2	
	<b>Раздел 2 Основы физиологии питания</b>		
<b>Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</b>	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	4	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-7, 9,10
	2. <i>Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания</i>	1	
	<b>Практическая работа</b> №6. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по энергетической ценности	2	
		1	
<b>Тема 2.2.</b>		6	ПК 1.1-1.5

<b>Пищеварение и усвояемость пищи</b>	<i>1. Понятие о процессе пищеварения. Физико - химические изменения пищи в процессе пищеварения</i> <i>2. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи</i>	2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-7, 9,10
	<b>Практические работы</b> <b>№7.</b> Изучение схемы пищеварительного тракта. <b>№ 8.</b> Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи.	2 2	
<b>Тема 2.3 Обмен веществ и энергии</b>		4	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-7, 9,10
	1.Общепонятиеобобменевеществ. 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	1 1	
	<b>Практическая работа</b> <b>№9.</b> Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	2	
<b>Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</b>		6	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-7, 9,10
	1.Рациональноепитание: 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.Возрастныеособенностидетейиподростков.Нормыипринципыпитаниядетейразноговозраста.Особенностисырьяикулинарнойобработкиблюддлядетейиподростков, режимпитания.Понятиеолечебномилечебно-профилактическомпитании.Методикисоставлениярационопитания	1 1	
	<b>Практические работы</b> <b>№ 10.</b> Составление рационов питания для различных возрастных групп <b>№ 11.</b> Составление таблицы энергетической ценности продуктов.	2 2	
<b>Раздел 3 Санитария и гигиена в пищевом производстве</b>		16	

<b>Тема 3.1</b> <b>Личная и производственная гигиена</b>		4	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-7, 9,10
	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.	2	
	2.Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2	
<b>Тема 3.2</b> <b>Санитарно-гигиенические требования к помещениям</b>		4	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-7, 9,10
	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. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания	1	
	2.Дезинфекция, дезинсекция, дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	1	
	<b>Практическая работа</b> <b>№12</b> Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2	
<b>Тема 3.3</b> <b>Санитарно – гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b>		4	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-7, 9,10
	1.Санитарныетребования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способами режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	1	
	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	1	
	<b>Практическая работа</b> <b>№13</b> Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	2	

<b>Тема 3.4</b> <b>Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</b>		4	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-7, 9,10
	<i>1. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация</i> <i>2. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции</i>	1	
	<b>Практическая работа</b> <b>№14</b> Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.	2	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	1	
	<b>Всего</b>	<b>60</b>	



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 01. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

#### **3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены помещения**

Кабинет Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены оснащенный оборудованием:

- рабочее место преподавателя – 1 шт.
- доска учебная – 1 шт.,
- стол для обучающихся – 13 шт.,
- стул для обучающихся - 26 шт.,
- шкаф для хранения учебников и учебных пособий – 2 шт.,
- раздаточный дидактический материал;
- техническими средствами:
- компьютер Intel Core 2 Duo E 4500 - 1 шт.,
- мультимедийный проектор ACER – X 1160, BENQ – MS502\$ - 1 шт.
- экран – 1 шт.,
- наглядными пособиями:
- плакаты 10 шт.

#### **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

##### **3.2.1. Печатные издания**

1. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240с.
2. Королев А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е.И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в 2 ч. Ч.1. М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с
3. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в 2 ч. Ч.2. М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240
4. Мартинчик А.Н., Королев А.А., Несвижский Ю.В. Микробиология, физиология питания, санитария. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. 348с.
5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 256
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2013г. 256 с
7. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.
8. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, - М.: Экономика, 2008г 376с

9. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 2010г., 720с
10. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под. ред. проф. Криштанович В.И., Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009г., 346с.
11. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
12. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
13. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
14. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
15. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
16. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
17. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
18. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
19. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
20. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

### **3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

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/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

5. 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/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

6. 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/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

7. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

8. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)

9. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)

10. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.rusarticles.com](http://www.rusarticles.com)

11. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)

12. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.lib.rus](http://www.lib.rus)

13. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.meduniver.com](http://www.meduniver.com)

14. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.standard.ru](http://www.standard.ru)

15. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.fictionbook.ru](http://www.fictionbook.ru)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>-основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов;</li> <li>-основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>-возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</li> <li>-методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>-правила личной гигиены работников организации питания;</li> <li>-классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>-правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>-пищевые вещества и их значение для организма человека;</li> <li>-суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>-основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>-суточный расход энергии;</li> <li>-состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>-физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>-усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>-нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>-назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</li> <li>-методики составления рационов питания</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> </ul> <p>Дифференцированный зачет</p>
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдать санитарно эпидемиологические требования к процессам производства и реализации</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок,</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим работам;</li> </ul>

<p>блюд,  -кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;  -обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) 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</p>	<p>точность расчетов,  соответствие требованиям  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>- оценка результатов практических работ;    - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий    Дифференцированный зачет</p>
--	--	---