ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«ГОЛЫШМАНОВСКИЙ АГРОПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Приложение № 19 к ООП СПО (ППКРС)

по профессии 43.01.09

Повар, кондитер

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

2017 г.

Рабочая программа ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), на основе примерной основной образовательной программы, среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, регистрационный номер: 43.01.09-170331(дата регистрации в реестре: 31/03/2017).

Организация-разработчик:Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж» (ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедагогический колледж»).

Разработчик:

Иванова Вера Владимировна, мастер производственного обучения ГАПОУ ТО "Голышмановский агропедколледж»

Рассмотрена на ЦМК (МК) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_

Председатель ЦМК (МК)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«Утверждаю»

Заместитель директора по УПР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.В.Ширшов

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 4 |
| 1. **СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ** | 13  19 |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 23 |
| 1. **ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ООП** | 24 |

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной

образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар,

кондитер, утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569, регистрационный номер № 44898, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам,связана сосвоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами:

ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров;

ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

1. **Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате освоения 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 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;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и термины микробиологии;

- основные группы микроорганизмов,

- 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Общие и**  **профессиональные**  **компетенции** | **Дескрипторы**  **сформированности**  **(действия)** | **Уметь** | **Знать** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ОК 01.  Выбирать способы  решения задач  профессиональной  деятельности,  применительно к  различным  контекстам. | Распознавание  сложных  проблемных  ситуаций в  различных  контекстах.  Проведение анализа  сложных ситуаций  при решении задач  профессиональной  деятельности.  Определение этапов  решения задачи.  Определение  потребности в  информации.  Осуществление  эффективного  поиска.  Выделение всех  возможных  источников нужных  ресурсов, в том  числе неочевидных.  Разработка  детального плана  действий.  Оценка рисков на  каждом шагу.  Оценка плюсов и  минусов  полученного  результата, своего  плана и его  реализации, | Распознавать задачу  и/или проблему в  профессиональном  и/или социальном  контексте.  Анализировать  задачу и/или  проблему и  выделять её  составные части.  Правильно выявлять  и эффективно  искать  информацию,  необходимую для  решения задачи  и/или проблемы.  Составить план  действия.  Определять  необходимые  ресурсы.  Владеть  актуальными  методами работы в  профессиональной и  смежных сферах.  Реализовать  составленный план.  Оценивать  результат и  последствия своих  действий  (самостоятельно или  с помощью  наставника). | Актуальный  профессиональный и  социальный контекст,  в котором приходится  работать и жить.  Основные источники  информации и  ресурсы для решения  задач и проблем в  профессиональном  и/или социальном  контексте.  Алгоритмы  выполнения работ в  профессиональной и  смежных областях.  Методы работы в  профессиональной и  смежных сферах.  Структура плана для  решения задач.  Порядок оценки  результатов решения  задач  профессиональной  деятельности |
| ОК 02.  Осуществлять  поиск, анализ и  интерпретацию | определение  критериев оценки и  рекомендаций по  улучшению плана. | Определять задачи  поиска информации  Определять  необходимые | Номенклатура  информационных  источников  применяемых в |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| информации,  необходимой для  выполнения задач  профессиональной  деятельности. | Планирование  информационного  поиска из широкого  набора источников,  необходимого для  выполнения  профессиональных  задач  Проведение анализа  полученной  информации,  выделяет в  ней  главные аспекты.  Структурировать  отобранную  информацию в  соответствии с  параметрами  поиска;  Интерпретация  полученной  информации  в контексте  профессиональной  деятельности | источники  информации  Планировать  процесс поиска  Структурировать  получаемую  информацию  Выделять наиболее  значимое в перечне  информации  Оценивать  практическую  значимость  результатов поиска  Оформлять  результаты поиска | профессиональной  деятельности  Приемы  структурирования  информации  Формат оформления  результатов поиска  информации |
| ОК 03.  Планировать и  реализовывать  собственное  профессиональное и  личностное  развитие. | Использование  актуальной  нормативно-  правовой  документацию по  профессии  (специальности)  Применение  современной  научной  профессиональной  терминологии  Определение  траектории  профессионального  развития и  самообразования | Определять  актуальность  нормативно-  правовой  документации в  профессиональной  деятельности  Выстраивать  траектории  профессионального  и личностного  развития | Содержание  актуальной  нормативно-правовой  документации  Современная научная  и профессиональная  терминология  Возможные  траектории  профессионального  развития и  самообразования |
| ОК 04.  Работать в коллективе и  команде, эффективно  взаимодействовать с коллегами,  руководством, клиентами. | Участие в деловом  общении для эффективного  решения деловых  задач  Планирование профессиональной  деятельность | Организовывать  работу коллектива и команды  Взаимодействовать  с коллегами,  руководством,  клиентами. | Психология  коллектива Психология личности  Основы проектной  деятельности |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ОК 05.  Осуществлять  устную и  письменную  коммуникацию на  государственном  языке с учетом  особенностей  социального и  культурного контекста. | Грамотно устно и  письменно излагать  свои мысли по  профессиональной  тематике на  государственном  языке  Проявление  толерантность в  рабочем коллективе | Излагать свои  мысли на  государственном  языке  Оформлять  документы | Особенности  социального и  культурного  контекста  Правила оформления  документов. |
| ОК 06.  Проявлять  гражданско-  патриотическую  позицию,  демонстрировать  осознанное  поведение на основе  общечеловеческих  ценностей. | Понимать  значимость своей  профессии  (специальности)  Демонстрация  поведения на основе  общечеловеческих  ценностей. | Описывать  значимость своей  профессии  Презентовать  структуру  профессиональной  деятельности по  профессии  (специальности) | Сущность  гражданско-  патриотической  позиции  Общечеловеческие  ценности  Правила поведения в  ходе выполнения  профессиональной  деятельности |
| ОК 07.  Содействовать  сохранению  окружающей среды,  ресурсосбережению,  эффективно  действовать в  чрезвычайных  ситуациях. | Соблюдение правил  экологической  безопасности при  ведении  профессиональной  деятельности;  Обеспечивать  ресурсосбережение  на рабочем месте | Соблюдать нормы  экологической  безопасности  Определять  направления  ресурсосбережения  в рамках  профессиональной  деятельности по  профессии  (специальности) | Правила  экологической  безопасности при  ведении  профессиональной  деятельности  Основные ресурсы  задействованные в  профессиональной  деятельности  Пути обеспечения  ресурсосбережения. |
| ОК 09.  Использовать  информационные  технологии в  профессиональной  деятельности. | Применение  средств  информатизации и  информационных  технологий для  реализации  профессиональной  деятельности | Применять средства  информационных  технологий для  решения  профессиональных  задач  Использовать  современное  программное обеспечение | Современные  средства и устройства  информатизации  Порядок их  применения и  программное  обеспечение в  профессиональ-ной  деятельности |
| ОК 10. Пользоваться  профессиональной документацией на  государственном и  иностранном языке. | Применение в  профессиональной  деятельности инструкций на  государственном и  иностранном языке.  Ведение общения | Понимать общий  cмысл четко произнесенных высказываний на известные темы  (профессиональные  и бытовые); понимать тексты на | Правила построения  простых и сложных  предложений на профессиональные  темы; основные  общеупотребительные глаголы (бытовая и  профессиональная |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | на  профессиональные  темы | 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 | лексика) лексический  минимум, относящийся к описанию предметов,  средств и процессов  профессиональной  деятельности; особенности произношения,  правила чтения текстов  профессиональной  направленности |
| 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, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.  ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.  ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации  полуфабрикатов |  | Соблюдать  правила утилизации  непищевых отходов.  Соблюдать  товарное соседство  пищевых продуктов  при складировании.  Соблюдать  санитарно-  гигиенические  требования к процессам  приготовления  полуфабрикатов.  Обеспечивать  условия, сроки  хранения, товарное  соседство скомплектованных,  упакованных  полуфабрикатов,  готовой холодной,  горячей кулинарной  продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий.  Соблюдать | Требования  производственной  санитарии в  организации питания.  Виды, назначение  и правила эксплуатации  приборов для  экспресс оценки  качества и  безопасности  пищевого сырья,  продуктов и  материалов.  Санитарно-  гигиенические  требования к ведению  процессов обработки, подготовки пищевого  сырья, продуктов.  Правила,  условия, сроки  хранения пищевых  продуктов.  Регламенты,  стандарты, в том  числе система  анализа, оценки и  управления |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.  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.  ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.  ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.  ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.  ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.  ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, |  | санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления и подготовки к реализации готовой холодной, горячей  кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий. | опасными факторами  (система ХАССП  (НАССР)) |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.  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.  ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.  ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.  ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| холодных закусок разнообразного ассортимента.  ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья 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.  ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.  ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.  ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.  ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.  ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.  ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента. |  |  |  |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)** | **36** |
| **в том числе:** |  |
| лабораторные занятия | 2 |
| практические занятия | 16 |
| контрольные работы | - |
| курсовая работа (проект) | - |
| **Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета** | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование**  **разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации**  **деятельности обучающихся** | | | **Объем часов** | **Осваиваемые**  **элементы**  **компетенций** |
| 1 | 2 | | | 3 | 4 |
| **Введение** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | | **2** | ОК 1-7, 9,10 |
| 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** | | 2 |
| **Раздел 1** | **Основы микробиологии в пищевом производстве** | | | **10** |  |
| **Тема 1.1**  **Основные группы**  **микроорганизмов,**  **их роль в пищевом**  **производстве** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | | **2** | ОК 1-7, 9,10  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 |
| Основные группы,классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. | **2** | | 2 |
| Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. | **2** | |
| Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. | **2** | |
| Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания. | **2** | |
| **Тематика практических занятий** | | | **2** |
| **Практическая работа № 1**  Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов.Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов | | | 2 |
| **Тематика лабораторных работ** | | | **2** |
| **Лабораторная работа № 1** Изучение под микроскопом микроорганизмов | | | 2 |
| **Тема 1.2**  **Основные пищевые**  **инфекции и пищевые**  **отравления** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | | **2** | ОК 1-7, 9,10  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  4 |
| Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности | **2** | | 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. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская | **2** | |
| 1 | 2 | | | 3 |
|  | язва, ящур |  | |  |  |
| Пищевые отравления микробного и немикробного  происхождения | **2** | |
| Возможные источники микробиологического  загрязнения в пищевом производстве, условия их развития | **2** | |
| Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания | **2** | |  |
| Схема микробиологического контроля | **2** | |  |
| **Тематика практических занятий** | | | **2** |
| **Практическая работа № 2**  Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах | | | 2 |
| **Раздел 2** | **Основы физиологии питания** | | | **14** |  |
| **Тема 2.1**  **Основные пище вые**  **вещества, их**  **источники, роль в**  **структуре питания** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | | **2** |  |
| 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 | ОК 1-7, 9,10  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 |
| Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность | **2** | |  |
| **Тематика практических занятий** | | | **2** |
| **Практическая работа № 3**  Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой,  физиологической, энергетической ценности | | | 2 |
| **Тема 2.2**  **Пищеварение и**  **усвояемость пищи** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | | **1** |  |
| Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения | **2** | | 1 | ОК 1-7, 9,10  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 |
| Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи | **2** | |  |
| **Тематика практических занятий** | | | **4** |
| **Практическая работа № 4**  Изучение схемы пищеварительного тракта. | | | 2 |
| **Практическая работа № 5** | | |  |
| 1 | 2 | | | 3 | 4 |
|  | Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи | | | 2 |  |
| **Тема 2.3**  **Обмен веществ и**  **энергии** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | | **1** |  |
| Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека | **2** | | 1 | ОК 1-7, 9,10  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 |
| Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда | **2** | |
| **Тематика практических занятий** | | | **2** |
| **Практическая работа № 6**  Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека | | | 1 |
| **Практическая работа № 7**  Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя) | | | 1 |
| **Тема 2.4**  **Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | | **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** | | 1 | ОК 1-7, 9,10  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 |
| 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** | |
| **Тематика практических занятий** | | | **1** |
| **Практическая работа № 8**  Составление рационов питания для различных категорий потребителей | | | 1 |
| **Раздел 3** | **Санитария и гигиена в пищевом производстве** | | | **10** |  |
| **Тема 3.1**  **Личная и производственная гигиена** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | | **2** | ОК 1-7, 9,10  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 |
| Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. | **2** | | 2 |
| Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. | **3** | |  |
| 1 | 2 | | | 3 | 4 |
|  | Влияние факторов внешней среды на здоровье человека | **3** | |  |  |
| Требования системы ХАССП к соблюдению личной и  производственной гигиены | **3** | |
| **Тема 3.2**  **Санитарно-**  **гигиенические**  **требования к**  **помещениям** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | | **2** |  |
| Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. | **3** | | 2 | ОК 1-7, 9,10  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 |
| Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания | **3** | |
| Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. | **3** | |
| Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения | **3** | |
| **Тематика практических занятий** | | | **1** |
| **Практическая работа № 9**  Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования | | | 1 |
| **Тема 3.3**  **Санитарно-**  **гигиенические**  **требования к**  **кулинарной**  **обработке пищевых**  **продуктов** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | | **2** |  |
| Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов | **3** | | 2 | ОК 1-7, 9,10  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 |
| 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 | **3** | |
| **Тематика практических занятий** | | | **2** |
| **Практическая работа № 10**  Гигиеническая оценка качества готовой пищи(бракераж). | | | 2 |
| **Тема 3.4**  **Санитарно-** | **Содержание учебного материала** | | **Уровень освоения** | **1** | ОК 1-7, 9,10  ПК 1.1-1.5 |
| 1 | 2 | | | 3 | 4 |
| **гигиенические**  **требования к**  **транспортированию,**  **приемке и хранению**  **пищевых продуктов** | Санитарно-гигиенические требования к транспорту,к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация. | **2** | | 1 | ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| Санитарные требования к складским помещениям,их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции | **2** | |
|  |  |  | | 36(18\18) |  |

**3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета (лаборатория) химии, биологии, микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, экологических основ природопользования.

1. Основное оборудование:

- рабочее место преподавателя – 1;

- рабочие места обучающихся -30;

- компьютер с выходом в Интернет.

2) Учебно-наглядные пособия:

- учебные и лабораторные пособия;

- методическая литература;

- инструкции по ТБ;

- нормативные документы;

- плакаты.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Нормативные источники:**

* 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

1. 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

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. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. 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.
8. 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.
   1. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические 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/

1. 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.
2. 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/

1. 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:
2. http://ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/9/9744/
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
4. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
5. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

**Основные источники:**

1. Мармузова, Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2012. - 160 с.
2. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник.- М.: Изд.центр «Академия», 2013.-256 с.
3. Мартинчик, А. Н. Физиология питания, санитария и гигиена : учебник для сред.проф. образования - М. : Академия, 2013.- 192 с.

**Дополнительные источники:**

1. Рубина, Е. Л., Малыгина, В. Ф. Микробиология, физиология питания, санитария : учебное пособие / Е. А. Рубина, В. Ф Малыгина. - М. : ФОРУМ, 2008. - 240 с.
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник. - М.: Академия, 2008.- 208 с.
3. Санитарные правила и нормы: санитарные правила для предприятий продовольственной торговли и общественного питания.- М.: Омега- Л, 2008.- 108 с.
4. Емцев, В. Т. Микробиология, гигиена, санитария в животноводстве : учеб. для ссузов / В. Т. Емцев, Г. И. Переверзева, В. В. Храмцов. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : Дрофа, 2004. - 304 с.

**Информационные источники:**

1. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам http://windo.edu.ru - свободный доступ к каталогу образовательных интернет- ресурсов и полнотекстовой электронной учебно- методической библиотеке для общего и профессионального образования.

2. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов http://school-collection.edu.ru

3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР) http://fcior. edu.ru

4. ЭБС "Юрайт"https://biblio-online.ru/

**Периодические издания**

1. //Питание и общество - профессиональный кулинарный журнал. научно - производственное издание

2. // Кондитерское производство - научно-профессиональный журнал

3. //Школа гастронома - профессиональный журнал для поваров и кондитеров (рецепты)

4. //Кулинарный практикум - научно-популярный журнал для кулинаров.

5. // Школа кулинара - научно-популярный журнал для кулинаров.

6. // Будь здоров - научный журнал

7. //Охрана труда и пожарная безопасность - научно-популярный журнал

8. //Вестник образования – научно-методический журнал

9. // Методист – научно – методический журнал

10.//Среднее специальное образование – методический журнал

**3.3. Организация образовательного процесса**

С дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» начинается освоение профессии «Повар, кондитер».

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, самостоятельной работы с использованием персонального компьютера лицензионны программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

**3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| 1 | 2 | 3 |
| **Умения:** |  |  |
| - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; | - правильно и полно выполняет задания, включающие санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; | Тестирование  практические работы.  Устный опрос |
| - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; | -точно формулирует требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; |
| - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; | -точно рассчитывает концентрации растворов дезинфицирующих и моющих средств; |
| - проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов | - в соответствии с требованиями проводит органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов |
| - рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей | - оптимально выбирает рационы питания для различных категорий потребителей |
| **Знания:** |  |  |
| - основные понятия и термины микробиологии; | *-*использует в своей речи основные понятия и термины микробиологии | Устный опрос; письменный опрос в форме тестирования; лабораторные и практические работы |
| - основные группы микроорганизмов | - называет основные группы микроорганизмов |
| - микробиологию основных пищевых продуктов; | - указывает микробиологический состав основных пищевых продуктов |
| - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; | - называет основные пищевые инфекции и отравления и их причины |  |
| - возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы | - называет методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции |  |
| 1 | 2 | 3 |
| предотвращения порчи сырья и готовой продукции; |  |  |
| - правила личной гигиены работников организации питания | - перечисляет правила личной гигиены работников организации питания |  |
| - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; | - классифицирует моющие и дезинфицирующие средства, объясняет правила их применения и хранения |
| - пищевые вещества и их значение для организма человека; | **-** указывает значение для организма пищевых веществ |
| - 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; | - рассчитывает суточную норму потребности человека в питательных веществах, суточный расход энергии, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания |
| - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы | - объясняет физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; |

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Процент результативности  (правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| балл (отметка) | вербальный аналог |
| 90 ÷ 100 | 5 | отлично |
| 80 ÷ 89 | 4 | хорошо |
| 70 ÷ 79 | 3 | удовлетворительно |
| менее 70 | 2 | не оценивается |

**5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ООП**

Программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» может быть использована профессиональными образовательными организациями, реализующими программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.