

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Армавирский техникум технологии и сервиса»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01. «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

2019 г.

Рассмотрена:
на заседании УМО
технологических
специальностей
протокол № ____ от _____
Председатель УМО
_____ Е.В. Матвеева

Утверждена:
Директор ГБПОУ КК АТТС
_____ А.П. Буров
от « ____ » _____ 2019г.

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № ____ от _____ 2019г.

Рабочая программа дисциплины ОП.01. «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» разработана на основе с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569, зарегистрирован Минюст приказ № 44898 от 22 декабря 2016 г.), на основе профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер/шоколадье», «Пекарь» (3-й и 4-й уровни квалификации), примерной основной образовательной программой среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (разработчики: Ананьева Т. Н.- Руководитель выполнения работ, председатель ФУМО в системе СПО по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, профессор; Быковец О. А. - Руководитель рабочей группы. Заместитель директора по реализации образовательных программ ГБПОУ «1-й МОК»; Соколова Е. И. - Методист ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс»; Янченкова Е.В. - Методист ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс»; Кузьминова Т.Н. - Руководитель факультета ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс»; Ермилова С. В. - Преподаватель ГБПОУ «Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; Илюхина Г. И. - Начальник учебно-методического центра ФУМО в системе СПО по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм; Ледовских Н. А. - Эксперт (сертифицированный) WorldSkills, мастер производственного обучения ГБПОУ «1-й МОК») и естественнонаучного профиля профессионального образования.

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса».

Разработчик: С.В Хитрова
преподаватель ГБПОУ КК АТТС

Рецензенты: Г.И. Боровская
преподаватель ГБПОУ КК АМТТ

Серикова В.Н.
Директор Муниципального предприятия
г.Армавира «Комбинат школьного питания и
торговли» Квалификация по диплому:
инженер - технолог

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01. «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01. «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01. «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01. «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»	18

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина 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.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	–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,	– задачи современной микробиологии; – основные понятия и термины микробиологии; – основные группы микроорганизмов; – физиология и генетика микробов; – обмен веществ у микроорганизмов; – культивирование и рост микроорганизмов; – устройства микроскопа и правил работы с ним;
	–обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	– микробиология основных пищевых продуктов; – правила личной гигиены работников организации питания;
	- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	– классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
	– проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	– основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – понятие об инфекционном процессе; – патогенность и вирулентность; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; – санитарно-гигиенический контроль

		<ul style="list-style-type: none"> <i>условий производства;</i> <i>– санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятия общественного питания;</i> <i>– ответственность за несоблюдение санитарного законодательства;</i> <i>– требования к микроклимату, отоплению, вентиляции;</i> <i>– транспортирование, прием и правила хранения пищевой продукции;</i> <i>– санитарные требования к организации общественного питания быстрого обслуживания;</i> <i>– гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов;</i> <i>– требования к раздаче и реализации готовых изделий;</i>
<p>ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей 	<ul style="list-style-type: none"> - пищевые вещества и их значение для организма человека; - <i>принципы и правила здорового питания;</i> - суточную норму потребности человека в питательных веществах; - основные процессы обмена веществ в организме; - суточный расход энергии; - <i>пища как источник энергии;</i> - <i>баланс энергии;</i> - 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; - <i>непереносимость пищи;</i> - <i>регуляция массы тела;</i> - назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; - <i>пища как источник токсических и биологически активных веществ;</i> - <i>питание в пожилом возрасте;</i> - <i>«Модные» диеты;</i> - методики составления рационов питания.

<p>ОК 01</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК 02</p>	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
<p>ОК 03</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно- правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 04</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
<p>ОК 05</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов</p>
<p>ОК 06</p>	<p>Описывать значимость своей профессии</p>	<p>Сущность гражданско патриотической позиции</p>

	Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	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.
ОК 09	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
ОК 10	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 общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

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	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>56</i>
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	<i>56</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	<i>2</i>
практические занятия	<i>12</i>
Самостоятельная учебная работа (всего)	<i>2</i>
Промежуточная аттестация по образовательной программе в форме Экзамена	-

