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»**

2020 г.

Рассмотрена: Утверждена:

на заседании УМО Директор ГБПОУ КК АТТС

технологических \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.П. Буров

специальностей от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020г.

протокол №\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_

Председатель УМО

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.В. Матвеева

Рассмотрена

на заседании педагогического совета

протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_ 2020г.

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/шоколатье», «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: Воропаева М.В.

преподаватель ГБПОУ КК АТТС

Рецензенты: Боровская Г.И.

преподаватель ГБПОУ КК АМТТ

квалификация по диплому: инженер-технолог

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. **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.
     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;*  – микробиология 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;  – *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 условий производства;*  – *санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятия общественного питания;*  – *ответственность за несоблюдение санитарного законодательства;*  – *требования к микроклимату, отоплению, вентиляции;*  – *транспортирование, прием и правила хранения пищевой продукции;*  – *санитарные требования к организации общественного питания быстрого обслуживания;*  – *гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов;*  – *требования к раздаче и реализации готовых изделий;* |
| –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; |
| 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 | - рассчитывать энергетическую ценность блюд; | – пищевые вещества и их значение для организма человека;  – *принципы и правила здорового питания*;  – суточную норму потребности человека в питательных веществах;  – основные процессы обмена веществ в организме;  – суточный расход энергии;  – *пища как источник энергии;*  – *баланс 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;  – *непереносимость пищи;*  – *регуляция массы тела;*  – назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;  – *пища как источник токсических и биологически активных веществ;*  – *питание в пожилом возрасте;*  – *«Модные» диеты;*  – методики составления рационов питания. |
| - рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; |
| - составлять рационы питания для различных категорий потребителей |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффек- тивно 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 | Определять задачи поиска ин- формации  Определять необходимые источ- ники информации  Планировать процесс поиска  Структурировать получаемую  информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации  Оценивать практическую значи- мость результатов поиска  Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных ис- точников применяемых в профессио- нальной деятельности  Приемы структурирования инфор- мации  Формат оформления результатов по- иска информации |
| ОК 03 | 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 профессио- нального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллек- тива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государ- ственном языке  Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско  патриотической позиции  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 зна- комые общие и профессиональные темы  Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности  Кратко обосновывать и объяс- нить свои действия (текущие и планируемые)  Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | Правила построения простых и сложных предложений на профессио- нальные темы  Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности  Особенности произношения  правила чтения текстов профессио- нальной 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** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *56* |
| **Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)** | *56* |
| в том числе: |  |
| лабораторные занятия | *2* |
| практические занятия | *12* |
| **Самостоятельная учебная работа (всего)** | *2* |
| **Промежуточная аттестация по образовательной программе в форме** **Экзамена** | *6* |