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 пищевогосырья 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 получаемуюинформацию 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 контекстаПравила оформления документов |
| ОК 06 |  Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии |  Сущность гражданскопатриотической позицииОбщечеловеческие 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 деятельностиПути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 |  Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задачИспользовать 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 произношенияправила 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* |