Министерство образования и наука Республики Дагестан
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Дагестан «Колледж народных промыслов и туризма»

Утверждаю
Зам.директора по УПР
_____ Сурхаева А.Р.
«____»_____2018г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены пищевых производств.

Преподаватель спец.дисциплин: Курбанова Е.Х.

Дисциплина: "Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены пищевых производств "
Специальность (профессия) 43.01.09.

группа № 3 "повар, кондитер" 1 курс.
Рассмотрено на заседании предметной (цикловой) комиссии _____

Протокол № 1 от «28» 08 2020 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии _____

Дербент 2020г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 01 "Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены" разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер", утвержденный приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1569, зарегистрировано в Минюсте России 22.12. 2016 № 44898.

Организация-разработчик: ГБПОУ РД Колледж народных промыслов и туризма.

Разработчик: Курбанова Е.Х. -преподаватель специальных дисциплин.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 10

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы
Рабочая программа учебной дисциплины " основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены"является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер".

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы : дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:
Целями изучения дисциплины являются:
- получение студентами знаний в области микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания;
- подготовка студентов к применению знаний по микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве специалиста "повар, кондитер".

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:
- знать и использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- обеспечивать выполнение санитарно- эпидемиологических приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:
- основные термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;

- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристику микрофлоры почвы, воды, воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных 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 потребностей человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическую 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 изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции*:*

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию,

	демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	74
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	66
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	46
в том числе:	
Контрольные(тестовые) работы	1
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)	8
в том числе:	
- подготовка рефератов	2
- подготовка сообщений	5
-составить таблицы	-
- подготовка презентаций	1
- составить схемы	-

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта.

2.2. Тематический план и содержание учебной общепрофессиональной дисциплины "основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены пищевых производств".

Наименование разделов и тем общепрофессиональной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Морфология и физиология микробов.	**Содержание**	1	
	1.Введение в предмет, основные термины. Классификация и роль микробов природе.		1
	Практические работы	6	
	1.Практическая работа. Морфология бактерий. 2. Практическая работа. Морфология дрожжей. 3. Практическая работа.Морфология плесневых грибов. 4. Практическая работа. Вирусы и их особенности. 5. Практическая работа. Физиология и химический состав микробов. 6. Практическая работа. Питание и дыхание микробов.		2 2 2 2 2 2
	Самостоятельная работа	1	
	1.Сообщение по теме: основные этапы развития гигиены и санитарии.		1
Раздел 2. Влияние факторов внешней среды на микробы.	**Содержание**	4	
	2.Влияние факторов внешней среды (физических) на микробы. 3.Влияние химических и биологических факторов на микробы. 4.Повторно - обобщающий урок. 5.Тестовая работа.		2 2 1 2
	Практическая работа	1	
	7.Практическая работа. Важнейшие биохимические реакции.		2
	Самостоятельная работа	2	
	2. Сообщение по теме: влияние жизнедеятельности микроорганизмов на качество продуктов и здоровье человека. 3.Реферат по теме: польза и вред микроорганизмов для человека.		2 2
Раздел 3. Распространение микробов в природе.	**Содержание**	1	
	6.Микрофлора почвы, воды, воздуха и тела человека.		1
	Практическая работа	2	
	8-9 . Практическая работа. Составить таблицу по теме: распространение микробов в природе (микрофлора почвы, воды, воздуха). Зачет.		2
Раздел 4. Микробиология	**Содержание**	4	
	7.Значение микрофлоры пищевых продуктов.		2

основных пищевых продуктов.	Микрофлора мяса. 8.Микрофлора рыбы, баночных консервов. 9.Микрофлора молока, молочных продуктов и микробиология жиров, яиц. 10.Микробиология овощей, плодов, зерна и микробиология хлеба и кондитерских изделий.		2 2 2
	Практические работы	4	
	10-11. Устройство микроскопа. №2. Зачет 12-13 Микрофлора сырья (продуктов). Зачет.		
	Самостоятельная работа	1	
	4.Сообщение по теме: пищевые добавки.		
Раздел 5. Пищевые инфекционные заболевания, отравления и глистные заболевания.	**Содержание**	3	
	11.Понятие об инфекционных заболеваниях. Возбудители пищевых инфекций. Меры предупреждения кишечных инфекций. 12.Общее понятие о пищевых отравлениях. 13.Пищевые отравления бактериального происхождения. Стафилококковое отравление.		1 2 2
	Практические работы	10	
	14-15. Острые кишечные заболевания. Зачет. 16-17. Пищевые отравления и глистные заболевания. Зачет по практической работе. 18-19 Зоонозы. Зачет по практической работе. 20-21.Микотоксикозы и отравления небактериального характера. Зачет. 22-23. Гельминтозные заболевания. Зачет.		2 2 2 2 2
	Самостоятельная работа	2	
	5.Сообщения по теме: меры профилактики пищевых инфекций, пищевых отравлений и глистных инвазий в пищевом производстве. 6.Реферат по теме: особенности сапрофитных и пато-генных микробов и их роль в кругообороте веществ в природе.		
Раздел 6. Основы физиологии питания.	**Содержание**	2	
	15.Общие понятия о пищевых веществах. Белки. 16.Жиры.Углеводы. Вода.		2 2
	Практические работы	4	
	24-25.Витамины.Методы сохранения витаминов при кулинарной обработке. 26-27.Минеральные вещества.		
	Самостоятельная работа	1	
	7.Подготовить презентацию по теме: влияние пищевых добавок на организм человека.		
Раздел 7. Пищеварение и усвояемость пищи.	**Содержание**	1	
	17.Роль пищи на организма человека и усвояемость её. Понятие об обмене веществ		1
	Практические работы	2	
	28-29.Суточные нормы потребления питательных веществ. Понятие о процессе пищеварения. Суточный расход энергии. Зачет.		

Раздел 8. Питание различных групп населения.	**Содержание**	1	
	18.Понятие и принципы рационального питания. Альтернативные теории питания.		1
	Практические работы	2	
	30-31.Физиологические нормы потребностей по группам населения . Зачет.		
Раздел 9. Особенности питания детей и подростков.	**Содержание**	1	
	19.Особенности, нормы и требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания детей и подростков.		2
Раздел 10. Лечебное питание.	**Содержание**	1	
	20.Задачи и принципы построения лечебного питания. Характеристика диет.		1
	Практические работы	2	
	32-33. Диеты в п.о.п. Зачет.		
Раздел 11. Основные сведения о гигиене, санитарии и требования в пищевом производстве.	**Практические работы**		
	34-35.Понятие гигиены и санитарии. Санитарные правила и личная гигиена работников пищевых производств, требования к санитарной одежде. Зачет. 36-37.Значение санитарно-гигиенической подготовке персонала. Санитарно- технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю. Зачет. 38-39.Санитарные требования к тепловой обработке продуктов, процессу приготовления различных блюд и хранению их. Зачет. 40-41. Инфекционные заболевания, недопустимые у персонала ПОП . Значения и сроки прохождения медицинских осмотров работников питания. Правила личной гигиены повара, кондитера Зачет. 42-43.Дезинфицирование и моющие средства для посуды. Дезинсекция. Зачет. 44-45.Сроки годности продуктов. Блюда повышенного эпидимиологического риска (студни ,заливные, паштеты , салаты, винегреты , омлеты, рубленные изделия, кондитерские изделия с кремом- санитарные требования к их приготовлению. Санитарно- эпидемиологические требования к организациям общественного питания и изготовлению кулинарных изделий из продовольственного сырья. Зачет. 46. Дифференцированный зачет.		2 2 2 2 2 2 2 2
	Самостоятельная работа	1	1
	8.Сообщения по теме: требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены, санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01.		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет, оснащенный оборудованием:

-доской учебной,

-рабочим местом преподавателя,

-столами, стульями (по числу обучающихся),

-шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

-техническими средствами- компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (комплект учебно-наглядных пособий «Микробиология, гигиена и санитария»), муляжами, плакатами, мультимедийными пособиями.

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. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 30389-2013.Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 -01-01. -М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 31986-2012.Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. -Введ. 2015-01-01.-М.: Стандартинформ, 2014.-III, 11 с.
6. 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.
7. 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.
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
10. Мармузова Л.В."Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом произ-водстве: учебник для НПО, -3-е перераб. и допол.- М.: Изд.центр «Академия», 2017 г.160с.
11.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2015г.256 с

12.Мартинчик А.Н. "Микробиология, физиология питания, санитария" : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования . - М. : Издательский центр «Академия», 2016.-192 с.

3.2.2. Электронные издания:

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. 1324-03Гигиенические 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/

4.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/

5.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/

6. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г.,275с.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: 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	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических работ на зачетах.

питания		
Умения: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации 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.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, 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.	**Текущий контроль:** - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических работ - защита отчетов по практическим работам; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы. **Промежуточная и итоговая аттестация** в форме дифференцированного зачета по дисциплине в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.

Преподаватель спец. дисциплин / Курбанова Е.Х./