Рабочая пр	Приложение ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ограмма ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиень
	РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены



СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНО ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены является обязательной частью ОП «Общепрофессиональный цикл» основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии:

- ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
- ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
- ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
- ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
- ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
- ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
- ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
- ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
- ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
- ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

- ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
- ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
- ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
- ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
- ЛР 12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

1.4 CCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCC	использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить	основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов;	
ПК 2.1- 2.8	определять основные группы микроорганизмов;	микроорганизмов;	
2.8 N	микроорганизмов;		
		tranda yanyan ya harayan ana ana ana ana ana ana ana ana ana	
TTTC 2 1	проводить	морфологию и физиологию основных	
ПК 3.1-		группмикроорганизмов;	
3.6 N	микробиологические	генетическую и химическую	
ПК 4.1-	исследования и давать	основы наследственности и	
	оценку полученным	формы изменчивости микроорганизмов;	
	результатам;	роль микроорганизмов в круговороте веществ в	
5.5 c	обеспечивать выполнение	природе;	
ОК 01-07	санитарно-	характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;	
	эпидемиологических	особенности сапрофитных и патогенных	
011 10	гребований к процессам	микроорганизмов;	
	приготовления и реализации	основные пищевые инфекции и пищевые	
	блюд, кулинарных, мучных,	отравления;	
	кондитерских изделий,	микробиологию основных пищевых продуктов;	
	вакусок, напитков;	основные пищевые инфекции и	
C	обеспечивать выполнение	пищевыеотравления;	
	гребований системы анализа,	возможные источники микробиологического	
	оценки и управления	загрязнения в процессе производства кулинарной	
	опасными факторами	продукции;	
`	(система ХАССП) при	методы предотвращения порчи сырья и готовой	
В	выполнении работ;	продукции;	
	производить	правила личной гигиены работников организации	
	санитарную обработку	питания;	
C	оборудования и инвентаря;	классификацию моющих средств, правила их	
,	осуществлять микробиологический	применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции,	
	контроль пищевого	дератизации;	
	производства;	схему микробиологического контроля;	
	производства,	пищевые вещества и их значение для организма	
	проводить органолептическую оценку	_	
	качества и безопасности	· ·	
	пищевого сырья и продуктов;	впитательных веществах;	
	рассчитывать энергетическую	основные процессы обмена веществ в	
F	ценность	организме; суточный расход энергии;	
	2,511110011	состав, физиологическое значение, энергетическую	

блюд; составлять рационы питан для различных катего потребителей, в том числе	рий пищеварения;
для различных диет с учет индивидуальных особенностей человека	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы		Объем часов
Объем образовательной подготовки		48
в том числе:		
лекции		32
практические занятия		10
лабораторные работы		6
Промежуточная аттестация в форме	дифференциј	рованного зачета

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	Содержание учебного материала	6	ЛР 2- ЛР 6
	Основные понятия и термины микробиологии. Эукариоты и прокариоты.		3H 2-3H 0
	Классификация микроорганизмов. Бактерии. Дрожжи. Грибы. Вирусы.	2	OK1- OK10
Раздел 1. Морфология и физиология микроорганизмов	Лабораторные работы:		
			ОК1-ОК10
Тема 1.1. Морфология	Изучение устройства микроскопа и правил работы с ним.	2	ЛР 10
микроорганизмов			OK1-OK10
	Изучение под микроскопом морфологии основных групп микроорганизмов	2	ЛР 10
	Содержание учебного материала:	2	
Тема 1.2.		2.	OK1-OK10
Физиология микроорганизмов	Ферменты микроорганизмов. Питание, дыхание микроорганизмов.	_	ЛР 2- ЛР6
	Практические занятия	-	
Тема 1.3 Влияние внешней среды на микроорганизмы	Содержание учебного материала:	2	
	Влияние внешних факторов среды на жизнедеятельность микроорганизмов	2	ОК1-ОК10, ЛР 1- ЛР6
	Практические занятия	-	
	Содержание учебного материала:	4	

Тема 1.4	Инфекция и иммунитет.	2	ОК1-ОК10, ЛР 2- ЛР6
Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности	Микробиология пищевых продуктов Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.	2	ПК1.1-ПК5.5; ЛР 2- ЛР6
пищевых продуктов	Практические занятия	-	
	Содержание учебного материала:	6	
Раздел 2. Физиология	Характеристика основных питательных веществ. Физиологическая роль, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	2	ОК1-ОК10, ПК1.1-ПК5.5; ЛР7, 12
питания Тема 2.1	Практические занятия		
Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Сравнительная характеристика продуктов питания по энергетической, физиологической и пищевой ценности.	4	ОК1-ОК10, ПК1.1-ПК5.5
	Содержание учебного материала:	4	
Тема 2.2 Пищеварение и	Процесс пищеварения: физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи	2	ОК 1-7, 9,10; ЛР 9 ПК1.2-1.4, ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5
усвояемость пищи	Практические занятия:		
	Изучение схемы пищеварительного тракта и продуктов питания по степени усвоения	2	ОК1-ОК10, ЛР 9 ПК1.1-ПК5.5
	Содержание учебного материала:	2	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Обмен веществ и факторы, влияющие на обмен веществ в организме. Калорийность пищи	2	ОК1-ОК10 ЛР7- 9
	Практические занятия:	-	
Тема 2.4	Содержание учебного материала:	4	
Рациональное сбалансированное	Основные понятия и принципы рационального питания. Лечебное и лечебно-	2	ОК1-ОК10; ЛР7- 9

питание для различных групп населения	профилактическое питание		ПК11-ПК5.5
Tpyllii liacestelliis	Практические занятия:		
	Рациональное питание. Характеристика диет. Назначение диетического (лечебного) питания	2	ОК1-ОК10; ЛР7- 9 ПК11-ПК5.5
Раздел 3. Гигиена и	Содержание учебного материала:	4	
санитария в организациях питания	Пищевые отравления и инфекции.	2	ОК1-ОК10; ЛР1- 10 ПК 1.2-ПК5.5
Тема 3.1 Личная гигиена работников	Личная гигиена работников пищевых производств	2	ОК1-ОК10, ЛР1- 10 ПК 1.2-ПК5.5
пищевых	Практические занятия:	-	
	Содержание учебного материала:	4	
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, к освещению. Маркировка оборудования, инвентаря и посуды.	2	ОК1-ОК10, ПК 1.2-ПК5.5; ЛР1- 10
помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Лабораторные работы:		
персонала	Приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств. Проведение санитарной обработки оборудования, инвентаря.	2	ОК1-ОК10, ЛР1- 10 ПК 1.2-ПК5.5
	Содержание учебного материала:	4	
Тема 3.3 Санитарногигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработки продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов.	2	ОК1-ОК10, ПК 1.2-ПК5.5; ЛР1- 10
	Практические занятия:		
	Гигиеническая оценка качества готовой продукции (бракераж) Изучение блюд и изделий повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению	2	ОК1-ОК10, ПК 1.2- ПК5.5ЛР1- 10

Тема 3.4	Содержание учебного материала:	5	
Санитарно-гигиенические требования к транспортированию,	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции.	1	ОК1-ОК10, ПК 1.2- ПК5.5ЛР1- 10
приемке и хранению пищевых продуктов	Практические занятия: Сопроводительная документация к транспортировке, приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции.	3	ОК1-ОК10 ПК 1.15.5, ЛР1- 10
	Дифференцированный зачет	2	
	ИТОГО	48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный оборудованием:

доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями по числу обучающихся, шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала

комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал, образцы ми продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособиям и др.).

Технические средства обучения:

компьютер;

мультимедийные обучающие материалы;

1.1. Информационное обеспечение реализации программы

Обязательные печатные издания:

- 1. А. Н. Мартинчик Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования: в 2ч. М.: Издательский центр «Академия», 2017
- 2. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические 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/
- 3. 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.
- 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/

3.2.2. Электронные издания:

- 1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.pitportal.ru/
 - 2. Всё о весе [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.vseovese.ru
- 3. Грамотей:электронная библиотека [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.gramotey.com
- 4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.rusarticles.com
 - 5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
- 6. Либрусек:электронная библиотека [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.lib.rus
 - 7. Медицинский портал [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.meduniver.com
- 8. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. Режим доступа:www.standard.ru
- 9. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс].
 - Режим доступа: http://www.creative"chef.ru/
 - 10. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.fictionbook.ru
- 11. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 180 с. ISBN 978-5-8114-6376-3. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/147247 (дата обращения: 14.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 12. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. 2-е изд., стер. Санкт-Петербург : Лань, 2021. 448 с. ISBN 978-5-8114-7215-4. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/156618 (дата обращения: 14.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 13. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. 4-е изд., стер. Санкт-Петербург : Лань, 2021. 308 с. ISBN 978-5-8114-7063-1. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/154401 (дата обращения: 14.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 14. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 152 с. ISBN 978-5-8114-4193-8. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/148272 (дата обращения: 14.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 15. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 188 с. ISBN 978-5-8114-6377-0. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/147248 (дата обращения: 14.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 16. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 224 с. ISBN 978-5-8114-6415-9. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/147261 (дата обращения: 14.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания:	- грамотно выступает с	- анализ выполнения
основные понятия и термины	сообщениями;	практических работ,
микробиологии;	- владеет понятиями	обобщение выводов;
основные понятия и термины	учебной дисциплины и	-текущий контроль
микробиологии;	применяет их адекватно	освоения материала;
классификацию микроорганизмов;	ситуации;	-экзамен
морфологию и физиологию основных	- намечает и	
групп микроорганизмов;	характеризует приемы	
генетическую и химическую основы	саморегуляции;	
наследственности и формы изменчивости	- полнота ответов,	
микроорганизмов;	точность формулировок;	
роль микроорганизмов в круговороте		
веществ в природе;		
характеристики микрофлоры почвы,		
воды и воздуха;		
особенности сапрофитных и		
патогенных микроорганизмов;		
основные пищевые инфекции и		
пищевые отравления;		
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;		
схему микробиологического контроля;		
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	<u> </u>	

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	п	
Умения	Правильность, полнота	- активность поведения на
использовать лабораторное	выполнения заданий,,	занятиях в группах;
оборудование;	точность расчетов,	- точность формулировок
определять основные группы	соответствие требованиям	ответов и выступлений по
микроорганизмов;	безопасности	теме занятия;
проводить микробиологические	Адекватность,	-экзамен
исследования и давать оценку полученным	оптимальность выбора	
результатам;	способов действий,	
обеспечивать выполнение санитарно-	методов,	
эпидемиологических требований к	последовательностей	
процессам приготовления и реализации	действий и т.д.	
блюд, кулинарных, мучных, кондитерских	Точность оценки,	
изделий, закусок, напитков;	самооценки выполнения	
обеспечивать выполнение требований	Соответствие	
системы анализа, оценки и управления	требованиям инструкций,	
опасными факторами (ХАССП) при	регламентов	
выполнении работ;	Рациональность действий	
производить санитарную обработку		
оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический		
осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;		
проводить органолептическую оценку		
проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья		
и продуктов;		
рассчитывать энергетическую ценность		
рассчитывать энергетическую ценность блюд;		
составлять рационы питания для		
различных категорий потребителей, в том		
числе для различных диет с учетом		
индивидуальных особенностей человека		
пидпындушыных осооспистен ченовска		