


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ
ГАПОУ «СОЛЬ-ИЛЕЦКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ

РАССМОТРЕНО НА
ЗАСЕДАНИИ ПЦК
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ
ДИСЦИПЛИН И МОДУЛЕЙ
СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКОГО
ПРОФИЛЯ
ПРОТОКОЛ № 1
ОТ 31.08 2024 Г
ПРЕДСЕДАТЕЛЬ ПЦК
СИНГАРИЕВА А.С. 

УТВЕРЖДАЮ:
ДИРЕКТОР ГАПОУ
«СОЛЬ-ИЛЕЦКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНО –
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
Л.З.МАЛЫХИНА



«31» 08 2024 ГОДА

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ
название программы учебной дисциплины
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП01.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 общепрофессионального цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК1.1-1.4, ПК2.1-2.8, ПК3.1-3.5, ПК4.1-4.5, ПК5.1-5.5		Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;		Основные понятия и термины микробиологии;
		Определять источники микробиологического загрязнения;		Основные группы микроорганизмов,
		Производить санитарную Обработку оборудования и инвентаря		Микробиология Основных пищевых продуктов;
		Обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;		Правила личной гигиены работников организации питания;
		Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;		Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
		Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов		Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
				Основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

				Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции
				Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
ПК1.2-1.4, ПК2.2-2.8, ПК3.2-3.6, ПК4.2-4.5, ПК5.2-5.5		Рассчитывать энергетическую ценность блюд;		Пищевые вещества и их значение для организма человека;
		Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;		Суточную норму потребности человека в питательных веществах;
		Составлять рационы питания для различных категорий потребителей		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;
ОК01	Уо01.01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо01.01	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо01.02	Анализировать задачу и/или проблему и	Зо01.02	Основные источники информации

		выделять её составные части		и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо01.04	Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо01.05	Составлять план действия	Зо01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо01.06	Определять необходимые ресурсы	Зо01.05	Структура плана для решения задач
	Уо01.07	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Зо01.06	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо01.08	Реализовывать составленный план		
	Уо01.09	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК02	Уо02.01	Определять задачи для поиска информации	Зо02.01	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо02.02	Определять необходимые источники информации	Зо02.02	Приемы структурирования информации
	Уо02.03	Планировать процесс поиска	Зо02.03	Формат оформления результатов поиска информации
	Уо02.04	Структурировать получаемую информацию		
	Уо02.05	Выделять наиболее значимое в перечне информации		
	Уо02.06	Оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо02.07	Оформлять результаты поиска		
ОК03	Уо03.01	Определять актуальность нормативно-правовой документации в	Зо03.01	Содержание актуальной нормативно-правовой документации

		профессиональной деятельности		
	Уо03.03	Выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо03.02	Современная научная и профессиональная терминология
			Зо03.03	Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК04	Уо04.01	Организовывать работу коллектива И команды	Зо04.01	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо04.02	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо04.02	Основы проектной деятельности
ОК05	Уо05.01	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо05.01	Особенности социального и культурного контекста
			Зо05.02	Правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК06	Уо06.01	Описывать значимость своей профессии	Зо06.01	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	Уо06.02	Применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо06.02	Значимость профессиональной деятельности по профессии
ОК07	Уо07.01	Соблюдать нормы экологической безопасности	Зо07.01	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо07.02	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Зо07.02	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
			Зо07.03	Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК09	Уо09.01	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Зо09.01	Современные средства и устройства информатизации

	Уо09.02	Использовать современное программное обеспечение	Зо09.02	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК10	Уо10.01	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо10.01	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	Уо10.02	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо10.02	Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо10.03	Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо10.03	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо10.04	Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо10.04	Особенности произношения
	Уо10.05	Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо10.05	Правила чтения текстов профессиональной направленности

1.3 Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися личностных результатов реализации программы воспитания

Код ЛР	Наименование личностных результатов реализации программы воспитания
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 лично 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 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 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 13	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектномыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч.в форме практ.подготовки
Учебные занятия	36	20
вт.ч.		
Теоретические занятия	16	
Практические занятия	20	20
Консультации		
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>		
Всего	36	20

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем часов	В форме практич. подготовки	Уровень освоения	ОК, ПК, ЛР
1	2	3	4	5	6
Раздел1.Основы микробиологии в пищевом производстве				1-2	ОК 1-9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.8 ПК 3.1 ЛР 2-5, 8,9, 11,13,15, 16
Тема 1.1. Микроорганизмы, пищевые инфекции и отравления	Содержание				
	1.Основные группы микроорганизмов. Классификация микроорганизмов Отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.	1			
	2-3.Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности. Основные пищевые инфекции. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия , холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.	2			
	4-5Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Меры предупреждения пищевых отравлений. Глистные заболевания.	2			
	6.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции в предприятиях общественного питания. Схема микробиологического контроля.	1			
	В том числе практических и лабораторных занятий				
	7.Практическое занятие №1.Микроскопирование бактерий.	1	1		
	8-9. Практическое занятие № 2.Бактериологический анализ проб воды	2	2		
	10.Практическое занятие3.Санитарно–бактериологическое исследование молочных продуктов.	1	1		
Раздел2.Основы физиологии питания					
Тема2.1.Пищеварение, усвояемость, обмен веществ	Содержание			1-2	ОК 1-9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.8 ПК 3.1 ЛР 2-5, 8,9, 11,13,15, 16
	11-12. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи. Факторы, влияющие на усвояемость пищи.	2			
	13-14. Основные процессы обмена веществ в организме. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии.	2			
	15.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения. Режим питания и его значение.	1			
	16-17.Задачи и принципы лечебного питания. Характеристика диет	2			

	№1,2,4,5,7,8,9,10,11,15. Особенности кулинарной обработки диетических блюд. Методика составления рациона диетического питания.	-			
	В том числе практических и лабораторных занятий				ОК 1-9
	18.Практическое занятие 4. «Значение витаминов и минеральных веществ для человека»	1	1	2-3	ПК 1.1-1.4
	19.Практическое занятие 5.Составление схемы процесса пищеварения	1	1		ПК 2.8
	20-21. Практическое занятие 6.Правила составления меню	2	2		ПК 3.1
	22-23.Практическое занятие 7. Выполнение расчета энергетической ценности рациона	2	2		ЛР 2-5, 8,9, 11,13,15, 16
	24-25. Практическое занятие 8. Расчет калорийности и содержания Б,Ж,У в рационе питания.	2	2		
	26.Практическое занятие 9.Составление меню суточного рациона питания.	1	2		
	27.Практическое занятие 10. Расчет энергетической ценности диетического блюда.	1	2		
	28-29Практическое занятие11. Составление меню диетического питания.	2	2		
Раздел3.Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве					
Тема2.1. Личная гигиена работников предприятий	Содержание				
	30-31. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработки продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска. Санитарные требования к их применению и хранению.	2		1-2	ОК 1-9
	В том числе практических и лабораторных занятий				ПК 1.1-1.4
	32-33.Практическое занятие12. Соблюдение товарного соседства в складских помещениях	2	2	2-3	ПК 2.8
	34-35. Практическое занятие13. Проведение бракеража готовой пищи.	2	2		ПК 3.1
	36.Дифференцированный зачет	1			ЛР 2-5, 8,9, 11,13,15, 16
Всего		36			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены оснащенный в соответствии с приложением 4 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с.

2. 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/ (дата обращения: 29.05.2024).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 352 с.

2. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2022. – 236 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>-основные источники информации и ресурсы для решения задачи 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>– структуру плана для решения задач;</p> <p>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> <p>– номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>-приемы структурирования информации;</p> <p>-формат оформления результатов поиска информации</p> <p>-содержание актуальной нормативно-правовой документации;</p> <p>-современную научную и профессиональную терминологию;</p> <p>- возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</p>	<p>- с точностью распознает сложные проблемные ситуации в различных контекстах;</p> <p>адекватно анализирует сложные ситуации при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимально определяет этапы решения задачи;</p> <p>адекватно определяет потребности в информации;</p> <p>эффективно производит поиск;</p> <p>– адекватно определяет источники нужных ресурсов;</p> <p>– разрабатывает детально план действий;</p> <p>– правильно оценивает риск и на каждом шагу; точно оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки рекомендаций по улучшению плана.</p> <p>– оптимально планирует информационный поиск из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>– адекватно анализирует полученную информацию, с точностью выделяет в ней главные аспекты;</p> <p>–структурирует отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>– адекватно интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельности;</p> <p>– использует актуальную нормативно-правовую документацию по профессии;</p> <p>– с точностью и адекватно применяет современную научную профессиональную терминологию</p> <p>– эффективно участвует в деловом общении для решения деловых задач;</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика в виде:</p> <p>-письменного, устного опроса;</p> <p>- тестирования;</p> <p>- отчета по практическим занятиям;</p> <p>- контрольным работам.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме итогового контроля(экзамен)</p>

<p>Основы проектной деятельности</p> <p>-особенности социального и культурного контекста;</p> <p>-правила оформления документов и построения устных сообщений.</p> <p>-сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; --значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</p> <p>-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>-основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>-пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>-современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;</p> <p>-правила построения простых и сложных предложений</p> <p>- на профессиональные темы;</p> <p>-основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</p> <p>-лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>-особенности произношения;</p> <p>-правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	<p>оптимально планирует профессиональную деятельность.</p> <p>грамотно устно и письменно излагает свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <p>применяет толерантность в поведения в рабочем коллективе.</p> <p>понимает значимость своей профессии.</p> <p>—соблюдает правила безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>эффективно обеспечивает ресурсосбережения на рабочем месте.</p> <p>адекватно применяет средства информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
--	---	--

<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -Определять этапы решения задачи; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составить план действия; -определить 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) -определять задачи для поиска информации; -определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -оформлять результаты поиска -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию; -определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; -организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать 		
---	--	--

<p>свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать и описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения - соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение - 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 		
---	--	--