государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Самарской области

 «Обшаровский государственный техникум им.В.И.Суркова»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа учебной дисциплины**

**ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены**

**программы ПРОФподготовки**

по профессии 16675 Повар

квалификация:

- повар 3 разряда,

Срок обучения: 1 года 10 месяцев.

с.Обшаровка, 2018г.

Рассмотрено Составлена на основании

на заседании квалификационных требований

методической комиссии профессионального стандарта

Протокол № \_\_\_ Повар утвержденного министерством

от « » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2018г. труда и социальной защиты РФ

Председатель от 08.09.2015г №610н по профессии

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 16675 Повар

подпись расшифровка

Разработчик:

преподаватель

 Утверждаю:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Меренкова О.Ю. Зам.директора по УПР

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Монина Е.В.

 «\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018г.

Рабочая программа учебной дисциплины Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены разработана на основе квалификационных требований профессионального стандарта Повар утвержденного министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г. №610н

Организация-разработчик: ГБПОУ «Обшаровский государственный техникум им.В.И.Суркова»

Разработчик: Меренкова О.Ю., преподаватель

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| **1. ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 5 |
| **2. СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 7 |
| **3. условия реализации учебной дисциплины** | 12 |
| **4. Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | 13 |

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены .**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены разработана на основе квалификационных требований профессионального стандарта Повар утвержденного министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г. №610н

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

в результате изучения обязательной части цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:

**уметь:**

- рассчитывать энергетическую ценность блюд;

- составлять рационы питания;

-соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;

-производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

-готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

-выполнять простейшие микробиологические исследования и дать оценку полученных результатов;

**Знать:**

- роль пищи для организма человека;

- основные процессы обмена веществ в организме;

- суточный расход энергии;

- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;

- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

- понятие рациона питания;

- суточную норму потребности человека в питательных веществах;

- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;

- методику составления рационов питания;

-основные группы микроорганизмов;

-основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

-возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

-санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю одежде;

-правила личной гигиены работников пищевых производств;

-классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;

-правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

**Результатом освоения программы учебной дисциплины Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены является овладение обучающимися знаниями, умениями и общими и профессиональными компетенциями.**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

 ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) .

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

 ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда. 5

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочий программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 68 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 46часов;

самостоятельной работы обучающегося 22 часа.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Количество часов***  |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***68*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | ***46*** |
| в том числе: |  |
|  практические занятия | *14* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***22*** |
| в том числе: |  |
| Составление сообщенияСоставление таблицРабота с учебной и дополнительной литературой | *8**3**11* |
| ***Итоговая аттестация*** *в форме комплексного Экзамена с Основами товароведения продовольственных товаров* |

**2.2. Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| *1* | *2* | *3* | *4* |
| **Раздел 1. Основы физиологии питания** | **18** |  |
| Тема 1.1. Пищевые вещества и их значение. Пищеварение и усвояемость пищи | **Содержание**  | **2** |  |
| 1.Роль пищи для организма человека. Пищевые вещества и их значение. | 1 | 1 |
| 2.Процесс пищеварения. Усвояемость пищи | 1 | 1 |
| Тема 1.2.Обмен веществ и энергии | **Содержание** | **2** |  |
| 1.Понятие об обмене веществ и энергии | 1 | 1 |
| 2. Суточный расход энергии человека | 1 | 1 |
| Тема 1.3. Питание различных групп взрослого населения, детей и подростков | **Содержание** | **4** |  |
| 1.Понятие об энергетической ценности пищи | 1 | 1 |
| 2.Рациональное сбалансированное питание. Нормы и принципы. | 1 | 1 |
| 3.Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков.  | 1 | 1 |
| 4.Санитарные требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания детей и подростков | 1 | 1 |
| Тема 1.4. Лечебное питание | **Содержание** | **10** |  |
| 1.Задачи и принципы построения лечебного питания. | 1 | 1 |
| 2. Характеристика диет.  | 1 | 1 |
| 3. Лечебно-профилактическое питание. | 1 | 1 |
| **4.Практическое занятие № 1.** Расчет энергетической ценности блюд**5.Практическое занятие № 2.** Составление меню для I и IIгруппы интенсивности труда взрослого населения**6.Практическое занятие № 3.** Составление меню для III и IVгруппы интенсивности труда взрослого населения**7.Практическое занятие № 4.** Составление меню для Vгруппы интенсивности труда взрослого населения и **8.Практическое занятие № 5.** Составление меню для лечебного и лечебно-профилактического питания**9.Практическое занятие № 6.** Составление меню для детей от 1 до 3 лет и для детей от 4 до 6 лет**10.Практическое занятие № 7.** Составление меню для школьников младших классов и для школьников старших классов | 111111 | 222222 |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся** | **6** |  |
| Составление таблицы **«**Нормы физиологических потребностей для детей и подростков( вдень)»Составление таблицы **«**Виды диет»Составить сообщение «Обмен веществ и энергии в организме человека»; Работа с учебной и дополнительной литературой | 1113 |
| **Раздел 2. Основы микробиологии** | **7** |  |
| Тема 2.1 Понятие о микроорганизмах | **Содержание** | **3** |  |
| 1.Микроорганизмы: классификация, форма, строение, размножение, спорообразование.  | 1 | 1 |
| 2.Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов | 1 | 1 |
| 3Распростронение микробов в природе | 1 | 1 |
| Тема 2.2 Микробиология основных веществ | **Содержание** | **4** |  |
| 1.Микробиология основных пищевых продуктов | 1 | 1 |
| 2.Микробиология основных пищевых продуктов | 1 | 1 |
| **3.Практическое занятие № 8.** Выполнение задания по теме «Физиология микробов и влияния условий внешней среды на микроорганизмы»**4.Практическое занятие № 9.** Выполнение задания по теме «Распространение микробов в природе и микробиология основных пищевых продуктов» | 11 | 22 |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся** | **2** |  |
| Составить сообщение «Микроорганизмы» Работа с учебной и дополнительной литературой | 11 |
| **Раздел 3. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания** | **9** |  |
| Тема 3.1 Пищевые инфекции | **Содержание** | **2** |  |
| 1. Острые кишечные инфекции. | 1 | 1 |
| 2. Зоонозы | 1 | 1 |
| Тема 3.2 Пищевые отравления | **Содержание** | **3** |  |
| 1Пищевые отравления бактериального происхождения. | 1 | 1 |
| 2.Микотоксикозы | 1 | 1 |
| 3.Пищевые отравления немикробного происхождения  | 1 | 1 |
| Тема 3.3 Глистные заболевания | **Содержание** | **4** |  |
| 1.Глистные заболевания, источники заражения, характеристика возбудителей.  | 1 | 1 |
| 2.Меры по предупреждению глистных заболеваний  | 1 | 1 |
| **3.Практическое занятие №10.** Выполнение задания по теме «Пищевые инфекционные заболевания», «Глистные заболевания»**4.Практическое занятие № 11.** Выполнение задания по теме «Пищевые отравления» | 11 | 22 |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся** | **2** |  |
| Составить таблицу «Классификация пищевых отравлений» Работа с учебной и дополнительной литературой | 11 |
| **Раздел 4. Основы гигиены и санитарии** | **12** |  |
| Тема4.1 Основные сведения о гигиене труда | **Содержание** | **3** |  |
| 1.Рациональная организация трудового процесса, улучшение условий труда на производстве. Предупреждение производственного травматизма. | 1 | 1 |
| 2. Инфекционные заболевания персонала предприятий общественного питания и их предупреждение. | 1 | 1 |
| 3. Личная гигиена работников предприятия общественного питания.  | 1 | 1 |
| Тема 4.2 Санитарные требования для предприятий общественного питания | **Содержание** | **9** |  |
| 1. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания  | 1 | 1 |
| 2. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов. | 1 | 1 |
| 3. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов  | 1 | 1 |
| 4.Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд. Санитарный контроль качества готовой пищи. | 1 | 1 |
| 5. Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. | 1 | 1 |
| 6.Санитарно-эпидемиологичекий надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство. | 1 | 1 |
| **7.Практическое занятие № 12.**Выполнение задания по теме «Гигиена и санитария труда»**8.Практическое занятие №13.** Выполнение задания по теме «Санитарные требования к устройству и содержанию, оборудованию, инвентарю, посуде и таре предприятий общественного питания**9.Практическое занятие №14.** Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов, кулинарной обработке продуктов, реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. | 111 | 222 |
|  | **Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся** | **12** |  |
| Составить сообщение «Мытье и сушка кухонной посуды»Составить сообщение «Приготовление дезинфицирующих растворов»Составить сообщение «Мытье и сушка столовой посуды»Составить сообщение «Проведение дезинфекции»Составить сообщение «Уборка залов»Составить сообщение «Уборка производственных цехов»Работа с учебной и дополнительной литературой | 1111116 |
| **итого** | **68** |  |

# **3. условия реализации УЧЕБНОЙ дисциплины**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- учебная литература.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

# **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

***Основные источники:***

1. З.П.Матюхина «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии», Москва 2016год

2. А.Н.Мартинчик, А.А.Коралев, Л.С.Трофименко «Физиология питания, санитария и гигиена», Москва 2013 год

***Дополнительные источники:***

1.Санитарные правила для предприятий общественного питания. Утвержденные главным государственным санитарным врачом РФ19.03.2001

3. Г.Г.Лутошина «Гигиена и санитария общественного питания» М- 2015г.

***Интернет ресурсы:***

1. http://www.bibliotekar.ru

2. http://www.ronl. ru

3. http:// ru.wikipedia.org

4. http://student.

# **4. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины**

# **Контроль** **и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения****освоенные умения, усвоенные знания** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| ***В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:*****уметь:**- рассчитывать энергетическую ценность блюд;- составлять рационы питания;-соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;-производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;-готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;-выполнять простейшие микробиологические исследования и дать оценку полученных результатов;***В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:***- роль пищи в организме человека;- основные процессы обмена веществ в организме;- суточный расход энергии;- энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;- роль минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;- физико-химические изменения пищи, влияющие на нее факторы;- понятие рациона;- суточную норму потребности человека в питательных веществах;- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;- методику составления рационов;-основные группы микроорганизмов;-основные пищевые инфекции и пищевые отравления;-возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;-санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю одежде;-правила личной гигиены работников пищевых производств;-классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;-правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. | Оценка результатов устных ответов.Оценка результатов письменного опроса в форме тестирования.Оценка выполнения заданий на практических занятиях,.Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.Экзамен |

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**

к рабочей программе учебной дисциплины

**УЧЕБНЫЕ ЗАНЯТИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**

**АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ СТУДЕНТОВ**

**ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Тема учебного занятия** | **Активные и интерактивные формы и методы обучения** |
|  | Микроорганизмы  | Презентация |
|  | Пищевые отравления | Урок -конференция |
|  | Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд. Санитарный контроль качества готовой пищи. | Метод групповой деятельности, оставление синквейна, прием фишбоун. |
|  |  Личная гигиена работников предприятий общественного питания. | Презентация -иллюстрированный тест |