

| | | | |
|---|--|----------------------------------|-------------------------------------|
|  | Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж» | | |
| | Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОП.01 43.01.09 | Редакция № 1 Изменение №__ | Лист 1 из 19 Контрольный экз. |

УТВЕРЖДАЮ
 Зам. директора по У и НМР
 О. А. Евтехова
 04.09.2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
 по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**
 на базе основного общего образования
 очная форма обучения

2017 г.

| | | | |
|---|---|----------------------------------|---|
|  | Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж» | | |
| | Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОП.01 43.01.09 | Редакция № 1 Изменение №__ | Лист 2 из 20 <hr/> Контрольный экз. |

Лист согласования

Организация-разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж».

Разработчик:

Бардюркина Юлия Олеговна, преподаватель ГПОУ ТО «ДПК».

СОГЛАСОВАНО

на заседании предметной (цикловой) комиссии дисциплин профессионального цикла отделений «Сфера обслуживания», «Общественное питание и технология обслуживания»

Протокол № 01

от 01.09.2017 г.

Председатель ПЦК: Г. И. Есина

Эксперт:

ГПОУ ТО «ДПК» зав. методическим кабинетом Коробова Л.А

| | | | |
|---|---|----------------------------------|---|
|  | Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж» | | |
| | Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОП.01 43.01.09 | Редакция № 1 Изменение №__ | Лист 3 из 20 Контрольный экз. |

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 7 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 15 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 18 |

| | | | |
|---|---|-------------------------------|---|
|  | Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж» | | |
| | Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОП.01 43.01.09 | Редакция № 1 Изменение №__ | Лист 4 из 20 Контрольный экз. |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. 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.

1.3. 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, | –основные понятия и термины микробиологии; –основные группы микроорганизмов, –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; –возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции –методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции |
| | – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; | |
| | – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; – загрязнения | |
| | – проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; | |



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа учебной дисциплины**
Условное обозначение: **РП ОП.01 43.01.09**

Редакция № 1
Изменение
№__

Лист 5 из 20
**Контрольный
экз.**

| | | |
|---|---|---|
| <p>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</p> | <p>рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;</p> <p>составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p> | <p>–пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>–суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>–основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>–суточный расход энергии;</p> <p>–состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>–физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>–усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>–нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>–назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p> <p>–методики составления рационов питания</p> |
| <p>ОК 01</p> | <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> | <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и 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>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |

| | | | |
|--|---|----------------------------------|---|
|  <p>Донской политехнический колледж</p> | Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж» | | |
| | Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОП.01 43.01.09 | Редакция № 1 Изменение №__ | Лист 6 из 20 Контрольный экз. |

| | | |
|-------|---|---|
| ОК 02 | Определять задачи 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 | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска 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 профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для | Современные средства и устройства информатизации |

| | | | |
|---|---|-------------------------------|---|
|  | Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж» | | |
| | Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОП.01 43.01.09 | Редакция № 1 Изменение №__ | Лист 7 из 20 Контрольный экз. |

| | | |
|-------|---|--|
| | решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение | Порядок их применения и программное обеспечение 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 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 | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | <i>Количество часов</i> |
|---|-------------------------|
| Объем образовательной программы | 102 |
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 82 |
| в том числе: | |
| лабораторные работы | - |
| практические занятия | 24 |
| контрольные работы | |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 20 |
| В том числе: | |
| Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем) | 10 |
| Подготовка рефератов, докладов, сообщений по темам. | 6 |
| Выполнение индивидуальных заданий. | 4 |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета | |

| | | | |
|--|--|----------------------------------|---|
|  | Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж» | | |
| | Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОП.01 43.01.09 | Редакция № 1 Изменение №__ | Лист 8 из 19 Контрольный экз. |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

| 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 микробиологии | | 18 | <i>ОК 1-7, 9,10</i> |
| Тема 1.1 Микробиология и физиология микроорганизмов | Содержание учебного материала | 4 | <i>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5</i> |
| | 1 Введение. Общее понятие о микробиологии. Понятие о микроорганизмах и их распространение в природе. Классификация микроорганизмов, их величина, форма, строение, размножение, спорообразование | | |
| | 2 Физиология микробов. Питание и дыхание микробов. | | |
| Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления | 1 Инфекция (ее источники, пути передачи и проникновения в организм, инкубационный период, иммунитет, бактерионосительство). Пищевые инфекции, их виды, признаки, характеристики возбудителей, источники инфекции | 4 | <i>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i> |
| | 2 Пищевые отравления, классификация. Сальмонеллез. Ботулизм (характеристика возбудителей, меры предупреждения) | | |
| | Практические работы: Общая физиология микробов, влияние условий внешней среды на микробы Важнейшие микробиологические процессы и их хозяйственная роль | 6 | |



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа учебной дисциплины**
Условное обозначение: **РП ОП.01 43.01.09**

Редакция № 1
Изменение
№__

Лист 9 из 20

**Контрольный
экз.**

| | | | |
|---|---|--|---|
| | Зоонозы, меры предупреждения Пищевые отравления немикробного происхождения. Профилактика кишечных инфекций (принципы расследования пищевых отравлений) | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанных преподавателем): «Влияние микроорганизмов и факторов внешней среды на свойства пищевых продуктов | 4 | |
| Раздел 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве | | 20 | |
| Тема 2.1 Основы гигиены и санитарии. Санитарные требования | Содержание учебного материала | | 8 <i>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i> |
| | 1 | Санитарные требования, предъявляемые к устройству предприятий общественного питания (далее -ПОП): выбор места, территории, планировка и отделка помещений, водоснабжение, канализация, отопление, освещение. | |
| | 2 | Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре. Санитарные требования к материалам, идущим на изготовление технологического оборудования. | |
| | 3 | Санитарные требования к инвентарю и инструментам, маркировка, мытье, дезинфекция. Посуда, материалы для ее изготовления, маркировка, мытье, дезинфицирование. | |



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа учебной дисциплины**
Условное обозначение: **РП ОП.01 43.01.09**

Редакция № 1
Изменение
№__

Лист 10 из 20

**Контрольный
экз.**

| | | | | |
|---|--------------------------------------|---|-----------|---|
| | 4 | Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов и процессу приготовления блюд. Первичная обработка продуктов. Выбор режима процесса обработки и хранения полуфабрикатов. | | |
| | | Практические работы Значение личной гигиены. Санитарные требования к телу, ротовой полости, рукам, санитарной одежде. Медицинские осмотры Гигиена предприятия. Моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция, дератизация. Решение ситуационных задач. Тепловая обработка продуктов. Физиологическое и эпидемиологическое значение. Соблюдение температурных режимов и сроков тепловой обработки продуктов. | 8 | |
| | | Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанных преподавателем) «Краткие сведения из истории развития науки» «Санитарное обследование столовой» «Сыроедение. Щадящая тепловая обработка» | 4 | |
| Раздел 3. Физиология питания | | | 64 | ОК 1-7, 9,10 |
| Тема 3.1 Значение питания в жизни человека | Содержание учебного материала | | 2 | ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 |
| | 1 | Питание, пища, пищевые вещества. | | |
| Тема 3.2 Белки | Содержание учебного материала | | 6 | ПК 4.1-4.5 |



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины
Условное обозначение: РП ОП.01 43.01.09

Редакция № 1
Изменение
№__

Лист 11 из 20

Контрольный
экз.

| | | | | |
|--|---|--|---|--|
| | 1 | Функции белка. Строение и аминокислотный состав белков. | | <i>ПК 5.1-5.5</i> |
| | 2 | Пищевая ценность белков. Переваривание и всасывание аминокислот. Метаболизм аминокислот. | | |
| | 3 | Обновление белка. Потребность в белке. | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанных преподавателем). Подготовка реферата на тему: «Переваривание и всасывание аминокислот» | | 2 | |
| Тема 3.3 Жиры | Содержание учебного материала | | 4 | <i>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i> |
| | 1 | Функции липидов. Строение и классификация жиров пищи. Переваривание и всасывание жиров. Метаболизм липидов. | | |
| | 2 | Биологическая роль незаменимых жирных кислот. Роль жиров и холестерина в развитии атеросклероза. | | |
| Тема 3.4 Углеводы | Содержание учебного материала | | 2 | <i>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i> |
| | 1 | Строение, классификация и свойства углеводов пищи. Пищевая ценность углеводов. | | |
| Тема 3.5 Энергетическая ценность пищи и энергетический обмен | Содержание учебного материала | | 2 | <i>ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i> |
| | 1 | Энергетические затраты организма и потребность в энергии. Пища как источник энергии. Баланс энергии. Регуляция массы тела. | | |
| Тема 3.6 Витамины в питании и профилактика витаминной недостаточности | Содержание учебного материала | | 2 | <i>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6</i> |
| | 1 | Общая характеристика физиологической роли витаминов. Потребность в витаминах. Недостаточность витаминов: авитаминозы и гиповитаминозы. | | |



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа учебной дисциплины**
Условное обозначение: **РП ОП.01 43.01.09**

Редакция № 1
Изменение
№__

Лист 12 из 20

**Контрольный
экз.**

| | | | |
|--|---|---|--|
| | Практические работы Потери витаминов при кулинарной обработке и хранении пищи. Пути профилактики недостаточности витаминов. | 2 | <i>ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i> |
| | Самостоятельная работа Подготовка презентаций по теме: «Витамины в питании и профилактика витаминной недостаточности» | 2 | |
| Тема 3.7 Минеральные вещества | Содержание учебного материала | 2 | <i>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i> |
| | 1 Общие функции минеральных веществ. Пища как источник минеральных веществ. Физиологическое значение отдельных минеральных веществ. | | |
| Тема 3.8 Физиология пищеварения и обмен веществ | Содержание учебного материала | 4 | <i>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i> |
| | 1 Функции пищеварительной системы. Пищеварение во рту. Пищеварение в желудке. Пищеварение в тонком кишечнике. Пищеварение в толстом кишечнике. | | |
| | 2 Всасывание пищевых веществ. Обмен веществ (метаболизм) | | |
| | Практические работы Аппетит и голод. Непереносимость пищи. | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанных преподавателем) Подготовка рефератов по теме: «Пищеварение и обмен веществ» | 4 | |
| Тема 3.9 Пищевая ценность продуктов питания | Содержание учебного материала | 8 | <i>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5</i> |
| | 1 Молоко и молочные продукты | | |



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа учебной дисциплины**
Условное обозначение: РП ОП.01 43.01.09

Редакция № 1
Изменение
№__

Лист 13 из 20

**Контрольный
экз.**

| | | | | |
|--|--|---|---|--|
| | 2 | Мясные продукты и заменители мяса. Морепродукты. | 2 | <i>ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i> |
| | 3 | Продукты из зерна. Овощи и фрукты | | |
| | 4 | Жиры, масла, сахар и сладости. Вода | | |
| | Практические работы Обогащение пищевых продуктов. Функциональные продукты. | | | |
| Тема 3.10 Гигиеническая оценка процессов кулинарной обработки пищи | Содержание учебного материала | | 2 | <i>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i> |
| | 1 | Изменение пищевой ценности продуктов при тепловой обработке. Особенности технологии диетических блюд. | | |
| Тема 3.11 Рекомендации по питанию современного человека. Особенности питания в различные периоды жизни человека | Содержание учебного материала | | 2 | <i>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i> |
| | 1 | Правила здорового питания отдельного человека. Правила составления меню. | | |
| | Практические работы Питание детей и подростков. Проблемы питания лиц старшего поколения. Питание беременных женщин и кормящих матерей. | | 4 | <i>ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i> |
| Тема 3.12 Модные диеты. | Содержание учебного материала | | 4 | <i>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i> |
| | 1 | Причины появления модных диет. | | |
| | 2 | Вегетарианство. | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | | 4 | |



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины
Условное обозначение: РП ОП.01 43.01.09

Редакция № 1
Изменение
№__

Лист 14 из 20

Контрольный
экз.

| | | | |
|--|--|----------------------------------|------------|
| | Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанных преподавателем) Подготовка рефератов по теме: «Модные диеты» | | |
| | | Дифференцированный зачет: | 2 |
| | | Всего: | 102 |

| | | | |
|--|---|-------------------------------------|---|
|  | Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж» | | |
| | Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОП.01 43.01.09 | Редакция № 1 Изменение №__ | Лист 15 из 20 <hr/> Контрольный экз. |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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 (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, 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. Основные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. 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.
8. 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.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
11. А.Н. Мартинчик Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, -М.: Издательский центр «Академия», 2017 г.

| | | | |
|--|---|-------------------------------|--|
|  | Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж» | | |
| | Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОП.01 43.01.09 | Редакция № 1 Изменение №__ | Лист 16 из 20 Контрольный экз. |

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. 1324-03 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/
4. 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.
5. 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/
6. 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/
7. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
8. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
9. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
10. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com
11. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
12. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus
13. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
14. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru
15. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.creative"chef.ru/](http://www.creative)
16. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru

| | | | |
|--|---|-------------------------------|--|
|  | Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж» | | |
| | Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОП.01 43.01.09 | Редакция № 1 Изменение №__ | Лист 17 из 20 Контрольный экз. |

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2008г 376с
2. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2008.,206с
3. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2007г .,183с
4. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009г.,346с.
5. 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

| <i>Результаты обучения</i> | <i>Критерии оценки</i> | <i>Формы и методы оценки</i> |
|---|--|---|
| <p>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</p> | <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> | <p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p> |



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины
Условное обозначение: РП ОП.01 43.01.09

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 19 из 20
Контрольный экз.

на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов 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:
- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;
- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы

- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий

Промежуточная аттестация:
- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

| | | | |
|--|---|-------------------------------|--|
|  | Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж» | | |
| | Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОП.01 43.01.09 | Редакция № 1 Изменение №__ | Лист 20 из 20 Контрольный экз. |

Лист изменений

в рабочую программу по дисциплине (МДК, ПМ)

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

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Изменение № 01 от 04.02.2021 г., стр. № 6-7

Основание: приказ Минпросвещения России от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

Перечень формируемых общих компетенций ОК 6, ОК 10, ОК 11 изложить в следующей редакции:

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

СОГЛАСОВАНО

на заседании предметной (цикловой) комиссии

отделений «Сфера обслуживания» и «Общественное питание и технология обслуживания»

Протокол № 06

от 04.02.2021 г.

Председатель ПЦК: Есина Г.И.

Зам. директора по УПР и М

Е.Д. Берлева

Зам. директора по У и НМР

О.А. Евтехова

Заведующий методическим кабинетом

О.В. Ишутина