

Рабочая программа дисциплины

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	3
1. Общая характеристика	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	5
2.2. Содержание дисциплины.....	6
2.3. Курсовой проект (работа)	Ошибка! Закладка не определена.
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	9
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	9
3.2. Учебно-методическое обеспечение	9
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»: формирование представлений в области физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания.

Дисциплина «ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» включена в обязательную часть цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<i>Код ОК</i>	Уметь	Знать
ОК.01- ОК.07, ОК.09, ОК.10.	<ul style="list-style-type: none"> – 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; – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; – проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; – рассчитывать энергетическую ценность блюд – рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; 	<ul style="list-style-type: none"> – 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; – 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

	<ul style="list-style-type: none"> – составлять рационы питания для различных категорий потребителей. 	<p>в процессе пищеварения;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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.
--	--	---

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	82	24
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	14	-
Промежуточная аттестация в <i>форме диф.зачета</i>	-	-
Всего	96	24

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	
Раздел 1. Основы микробиологии			ОК 1-7, 9,10	
Тема 1.1 Микробиология и физиология микроорганизмов	Содержание учебного материала		8	
	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. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха.		
Тема 1.2 Микробиология пищевых продуктов	1	Значение микробиологии пищевых продуктов. Микробиология мяса и мясных продуктов, рыбы и морепродуктов, стерилизованных баночных консервов.	8	ОК 1-7, 9,10
	2	Микробиология молока и молочных продуктов, кисломолочных продуктов, пищевых жиров, яиц и яичных продуктов.		
	3	Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки, зерна и зерновых продуктов.		
		Практические работы (практическая подготовка) Общая физиология микробов, влияние условий внешней среды на микробы Важнейшие микробиологические процессы и их хозяйственная роль.	6	
		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. Основы физиологии питания				
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала		12	ОК 1-7, 9,10
	1	Основные пищевые вещества. Белки. Жиры. Углеводы. Витамины. Минеральные вещества. Методы расчётов белков, жиров, углеводов в продуктах питания.		
	2	Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии.		
	3	Рациональное, сбалансированное питание. Питание детей и подростков. Лечебное питание.		

	Практические работы (практическая подготовка) Расчёт пищевой и энергетической ценности пищевых продуктов и готовых блюд. Составление меню в соответствии с возрастной категории людей.	8		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанных преподавателем). Подготовка презентаций по темам раздела	4		
Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве.			OK 1-7, 9,10	
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	Содержание учебного материала	6		
	1 Микрофлора тела человека. Личная гигиена.			
	2 Требования к санитарной одежде. Санитарный режим поведения и медицинские обследования работников общественного питания.			
	3 Требования системы по управлению безопасности пищевыми продуктами к соблюдению личной и производственной гигиены.			
Тема 3.2 Основные пищевые инфекции, пищевые отравления, глистные заболевания.	Содержание учебного материала	6		
	1 Инфекционные заболевания.			
	2 Пищевые отравления.			
	3 Глистные заболевания.			
	Практические работы (практическая подготовка)			4
Изучение влияния пищевых отравлений на организм человека.				
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к предприятию общественного питания.	Содержание учебного материала	6	OK 1-7, 9,10	
	1 Санитарные требования к территории предприятия общественного питания. Уборка помещений, виды и способы уборки.			
	2 Дезинфекция, дератизация и дезинсекция.			
	3 Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю и посуде на предприятиях общественного питания. Требования к мытью посуды.			
	Практические работы (практическая подготовка)			2
Составление графиков уборки помещений ПООП.				
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	Содержание учебного материала	6	OK 1-7, 9,10	
	1 Общие сведения. Холодная(первичная) обработка пищевых продуктов.			
	2 Тепловая обработка пищевых продуктов.			
	3 Бракераж.			
	4 Санитарные правила применения пищевых добавок.			
	Практические работы (практическая подготовка)			4
	Правила заполнения бракеражного журнала. Вредные для здоровья пищевые			

		добавки (составление сравнительных таблиц)		
Тема 3.5 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов.	Содержание учебного материала		4	
	1	Требования к транспортированию пищевых продуктов. Требования к приёмке пищевых продуктов. Требования к хранению пищевых продуктов.		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанных преподавателем). Подготовка презентаций по темам раздела		6	
Дифференцированный зачет:			2	
Всего:			96	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, М.: ИЦ «Академия», 2021
- 2.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. -М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с
- 3.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. -Введ. 2016-01-01. -М.: Стандартиформ, 2014.I, 48с.
- 4.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. -М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
- 5.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия –Введ. 2016 –01 –01.-М.: Стандартиформ, 2014.-III, 12 с.
- 6.ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общитребования–Введ. 2016 –01 –01. – М.:Стандартиформ,2014.-III, 12 с.
- 7.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. –Введ. 2015 –01 –01. –М.: Стандартиформ, 2014. –III, 11 с.
- 8.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2015 –01 –01. –М.: Стандартиформ, 2014.-III, 16 с.
- 9.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.:Стандартиформ, 2014. –III, 10 с.
- 10.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 No 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 No 39023).
- 11.Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

3.2.2. Дополнительные источники

- 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. No 213-ФЗ].
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=12>.
- Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. No 1036: в ред. от 10 мая 2007 No 276].-<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
- 3.СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. No 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. No 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения No 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. No 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. No 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» No 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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – основные понятия и термины микробиологии; – основные группы микроорганизмов, – микробиология основных пищевых продуктов; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная</p>

<p>их применения, условия и сроки хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в организме; – суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; – физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; – назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; <p>методики составления</p>	<p>профессиональной терминологии</p>	<p>аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
--	--------------------------------------	---

<p>рационов питания.</p> <p><i>Умеет:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; – проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; – рассчитывать энергетическую ценность блюд – рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; <p>составлять рационы питания для различных категорий потребителей.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>-защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>-оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>-экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>-экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете.</p>
---	--	---