

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Разработчик: Борщ Е.В, преподаватель ГПОУ ТО «ДПК»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ» (наименование дисциплины)

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 общепрофессионального 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 должен¹:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК.01- ОК.07, ОК.09	– 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; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей	– 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

¹ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

		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; – методики составления рационов питания
--	--	--

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу

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 ²	64	24
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме (зачет, диф.зачет, экзамен)		
Всего	66	24

² Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
1	2		3	4	
Раздел 1. Основы микробиологии			16/2	ОК 1-7, 9, ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5	
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, 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	
	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			
	4	Практические работы (практическая подготовка)	2		
		Общая физиология микробов, влияние условий внешней среды на микробы			
Раздел 2. Основы физиологии питания			16/8		
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала		8	ОК 1-7, 9, ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5	
	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.		<i>ПК 5.1-5.5</i>	
	4	Практические работы (практическая подготовка) Расчёт пищевой и энергетической ценности пищевых продуктов и готовых блюд. Составление меню в соответствии с возрастной категории людей.	8		
Раздел 3.Санитария и гигиена в пищевом производстве.			28/12	<i>ОК 1-7, 9 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>	
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	Содержание учебного материала		2		
	1	Микрофлора тела человека. Личная гигиена.			
	2	Требования к санитарной одежде. Санитарный режим поведения и медицинские обследования работников общественного питания.			
Тема 3.2 Основные пищевые инфекции, пищевые отравления, глистные заболевания	Содержание учебного материала		2		
	1	Инфекционные заболевания.			
	2	Пищевые отравления.			
	Практические работы (практическая подготовка)		6		
	3	Изучение влияния пищевых отравлений на организм человека. Глистные заболевания.			
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к предприятию общественного питания.	Содержание учебного материала		4	<i>ОК 1-7, 9 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 к территории предприятия общественного питания. Уборка помещений , виды и способы уборки.			
	2	Дезинфекция, дератизация и дезинсекция.			
	Практические работы (практическая подготовка)		4		
	3	Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю и посуде на предприятиях общественного питания. Требования к мытью посуды. Составление графиков уборки помещений ПОП.			
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	Содержание учебного материала		2	<i>ОК 1-7, 9 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	Бракераж. Санитарные правила применения пищевых добавок.			
	2	Санитарные правила применения пищевых добавок.			
	Практические работы (практическая подготовка)		4		
	3	Правила заполнения бракеражного журнала. Вредные для здоровья пищевые добавки (составление сравнительных таблиц)			

	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанных преподавателем). Подготовка презентаций по темам раздела	2	
	Дифференцированный зачет:	2	
	Всего:	66	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей» оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-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: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Т.А. Лаушкина. -5-е изд, перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 256 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2008 г 376с
2. 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 ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: - 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	Демонстрирует знания: - основных понятий и терминов микробиологии; - основных группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; - основных пищевые инфекции и пищевых отравлений; - возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; - методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - правила личной гигиены работников организации питания; - классификации моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;	<i>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</i> <i>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</i>

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 на нее факторы; - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; - методики составления рационов питания	- правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; - пищевых веществ и их значение для организма человека; - суточной нормы потребности человека в питательных веществах; - основных процессов обмена веществ в организме; -суточного расхода энергии; - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; -физико-химических изменений пищи в процессе пищеварения; - усвояемости пищи, влияющие на нее факторы; - норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - назначения диетического (лечебного) питания, характеристику диет; - методики составления рационов питания	
Умеет: - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - обеспечивать выполнение требований	Демонстрирует 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	

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	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	
---	---	--

