

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 6 от «20» июня 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГБПОУ «Красноярский колледж
отраслевых технологий и
предпринимательства»

_____/Н. В. Журова
Приказ № 01-60-2П от «01» июля 2024 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР
(на базе основного общего образования)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УР
_____/ Е.В. Миля /
«» 2024 г.

Красноярск, 2024

Рабочая программа (далее – программа) учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1569 по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР.

Организация-разработчик: КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства»

Разработчики:

Темерова Ольга Алексеевна/ Мастер производственного обучения

(Ф.И.О., должность)

(Ф.И.О., должность)

СОДЕРЖАНИЕ

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

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Учебная дисциплина/«ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является обязательной частью 43.00.00 Сервис и туризм. цикла образовательной программы СПО, в соответствии с ФГОС по 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Содержание программы учебной дисциплины «ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК. В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК1., ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.5, ОК.6, ОК.7, ОК.8, ОК.9. ВПД1., ПК1.1., ПК1.2, ПК1.3., ПК1.4. ВПД2. ПК2.1. ПК2.2. ПК2.3. ПК2.4. ПК2.5. ПК2.6. ПК2.7. ПК2.8. ВПД3. ПК3.1. ПК3.2. ПК3.3. ПК3.4. ПК3.5. ПК3.6. ВПД4. ПК4.1. ПК4.2. ПК4.3. ПК4.4. ПК4.5. ВПД5. ПК5.1. ПК5.2. ПК5.3. ПК5.4. ПК5.5. ВПД6. ПК6.1. ПК6.2. ПК6.3. ПК6.4.	оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения; соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления; оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;	нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке; специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, кондитерской и шоколадной продукции с учётом

		соблюдения требования к качеству.
--	--	-----------------------------------

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
	Общее количество часов
Максимальная учебная нагрузка	62
Консультации	5
Всего учебных занятий	57
в том числе в форме практической подготовки	12
Основное содержание	
теоретические занятия	45
лабораторные занятия (<i>если предусмотрено</i>)	
практические занятия (<i>если предусмотрено</i>)	12
Прикладной модуль (практическая подготовка)	3
самостоятельная работа (<i>если предусмотрено</i>)	
в том числе:	
подготовка сообщения в виде компьютерной презентации	1
подготовить реферат, выполнение слайд презентации	1
составить таблицу, составить кроссворд.	1
Промежуточная аттестация в форме (<i>Дифференцированный зачет</i>)	3

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основы микробиологии	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10 ПК 3.1, ПК 3.4, ПК4.2, ПК 4.3, ПК 5.1, ПК 6.4,
	1. Введение. Классификация микроорганизмов. Виды, их характеристика. Значение процессов вызываемых группами микроорганизмов в природе.	1	
	2. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.	1	
	1. Патогенные микроорганизмы, среда обитания. Распространение микроорганизмов в природе.	1	
	2. Характеристика факторов, их влияние на жизнедеятельность микроорганизмов	1	
	3. Микробиология важнейших пищевых продуктов. Факторы, влияющие на их жизнедеятельность. Виды микробной порчи	1	
	Консультация по теме: «Основы микробиологии»	1	
	Тестирование по теме: «Основы микробиологии»	1	
	Самостоятельная работа: Микробиология важнейших пищевых продуктов		
Раздел 2. Пищевые вещества в физиологической основе рационального питания	Содержание учебного материала	16	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10 ПК 3.1, ПК 3.4, ПК4.2, ПК 4.3, ПК 5.1, ПК 6.4,
	1. Роль пищи для организма человека. Значение питания в жизни человека. Питание, пища, пищевые вещества.	1	
	2. Пищеварение. Процесс пищеварения. Усвояемость пищи. Факторы, влияющие на усвояемость пищи.	1	
	3. Пищевые вещества. Общее понятие о пищевых веществах. Состав пищевых продуктов	1	
	4. Роль пищевых веществ в организме человека. Виды пищевых веществ их характеристика и значение в организме человека.	2	

	5. Обмен веществ и энергии, Основные процессы обмена веществ в организме человека. Суточный расход энергии человека	1	
	6. Понятие о калорийности пищи, энергетическая ценность, белков, жиров, углеводов	1	
	7. Энергетический баланс организма. Пища как источник энергии. Энергетические затраты организма и потребность в энергии.	1	
	8. Рациональное питание, основные принципы. Режим питания и его значение	2	
	9. Принципы нормирования пищевых веществ и калорийности суточного рациона	1	
	10. Лечебное и лечебно-профилактическое питания	1	
	11. Принципы щажения: механическое, термическое, химическое	2	
	12. Характеристика основных лечебных диет	1	
	Тестирование по теме: «Пищевые вещества в физиологической основе рационального питания»	1	
	Консультация по теме: «Пищевые вещества в физиологической основе рационального питания»	1	
Раздел 3 Органолептические показатели качества пищевого сырья	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10 ПК 3.1, ПК 3.4, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 5.1, ПК 6.4,
	1. Основные понятия органолептического метода оценки качества пищевого сырья и продуктов	1	
	2. Классификация, условия и методика проведения анализа.	1	
	3. Критерии оценки. Бракеражный журнал	1	
	4. Определение качества готовой продукции. Характеристика, примеры.	1	
	Тестирование «Показатели качества готовой продукции»	1	
	Самостоятельная работа: Гигиеническая оценка качества готовой продукции. Оценивание по бальной системе качество кулинарной продукции с занесением показателей в бракеражный журнал	1	
Раздел 4. Санитария и гигиена в общественном питании	Содержание учебного материала	29	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10 ПК 3.1, ПК 3.4, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 5.1, ПК 6.4,
	1. Личная гигиена работников общественного питания	1	
	2. Пищевые заболевания	1	
	3. Гельминтозы и их профилактика	1	
	4. Санитарно гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий	2	

5.Санитарно гигиенические требования к благоустройству предприятий	1	
6.Санитарно гигиенические требования к содержанию помещений предприятий	2	
7.Санитарно-гигиенические требования к транспортированию пищевых продуктов	2	
8. Санитарно гигиенические требования приёмке и хранению пищевых продуктов	1	
9. Санитарно гигиенические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции	1	
10. Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья, производству и реализации кондитерских изделий	1	
11. Правовые основы санитарии	1	
Практические занятия: «Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре»; «Санитарные требования к продаже полуфабрикатов»; «Санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию посетителей»	12	
Самостоятельная работа: «Пищевые заболевания». Решение ситуационных задач на определение пищевых отравлений микробного и немикробного происхождения. Составить схему «Этапы расследований пищевых отравлений» выполнение слайд презентации по теме «Санитарно-гигиенические требования к транспортированию пищевых продуктов» «Санитарно-гигиенические требования к транспортированию пищевых продуктов» «Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции» «Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья, производству и реализации кондитерских изделий» Работа с документами. Изучение требований системы ХАССП (ХАССП) санитарных норм и правил СП 2.3.6 1079-01	3	
Консультации (если предусмотрены)	5	

Bcero	62	
--------------	----	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете "Микробиология, санитария и гигиена".

Оборудование учебного кабинета: столы ученические, посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся), стол преподавательский (компьютерный).

Технические средства обучения: компьютер с монитором с лицензионным программным обеспечением, наличие сети InternetInternet-сервер со скоростью 512 Кбит/сек и выше, проектор мультимедийный, проектирующее полотно.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы учебной дисциплины

Печатные издания:

1. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена; Учебник для студ. учреждений СПО в 2-х частях. Ч.1.Академия 2018г.
2. Мартинчик А.Н.Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена; Учебник для студ. учреждений СПО в 2-х частях. Ч..2.Академия 2017г.
3. В.В.Усов Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания «Академия», 2017-432с.

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Федеральный центр информационно – образовательных ресурсов: открытые образовательные модульные мультимедиа системы (ОМС)информационные, практические и контрольные URL: <http://fcior.edu.ru/>
2. Информационный электроны ресурс: нормы правила, стандарты, техническая информацияURL: http://www.kodeksoft.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=213&Itemid=23
3. Санитарный контроль в пищевой промышленности URL: <http://smikro.ru/?=999>;
4. Информационный электронный ресурс URL: <http://mazurchik.ru/10.php>;
5. Онлайн электронная энциклопедия Кругосвет URL: [URL:http://krugosvet.ru/enc/nauka_i_tehnika/boologoya/MIKROBIOLOGIYA.html](http://krugosvet.ru/enc/nauka_i_tehnika/boologoya/MIKROBIOLOGIYA.html)
6. <http://refitref.ru/doc136780.html>
7. http://artlib.osu.ru/web/books/content_all/1677.pdf

Дополнительные источники:

1. Матюхина З.П.Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены, санитарии«Академия», 2008-256с.
2. Голубев В.Н.Пищевые и биологически активные добавки «Академия», 2003-208с.
3. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд «Академия», 2006-192с.
4. Качурина Т.А. Метрология и стандартизация «Академия», 2014-128с.
5. Усов В.В.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания «Академия», 2014-128с.
6. Козлова А.В.Стандартизация, метрология, сертификация в общественном питании«Академия», 2002-160с.
7. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов «Академия»2000-272с.

- 8.Мармузова Л.В.Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности «Академия»2013-136с.
- 9.Качурина Т.А. Метрология и стандартизация «Академия»2014-128с
- 10.Калинина В.М.Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности «Академия»2014-320с
- 11.Новикова А.М., Голубкина Т.С. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами «ПрофОбрИздат»2002-480с.
- 12.Сырье и материалы кондитерского производства Герасимова И.В. «АгроПромИздат»1991-208с.

3.3. Кадровое обеспечение реализации программы

Требования к квалификации педагогических кадров

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)(имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Реализацию программы дисциплины ОПв.02 Технология управления текущей деятельностью основного производства организации питания

обеспечивает: Темерова Ольга Алексеевна, мастер производственного обучения КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства»

Образование: КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства (Повар, кондитер)

Повышение квалификации: Центр дополнительного профессионального образования Института торговли и сферы услуг, ФГАОУ «Сибирский федеральный университет». «Информационные технологии для профессиональной деятельности в сфере услуг и гостеприимства», в объеме: 16 часов, в 2023 году

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;	точность в использовании Закона "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические	анализ нормативно-правовых актов расширенный опрос

	требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".	
правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;	демонстрация умений и знаний в подборе и применении ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов	отчёт по самостоятельным работам, выполнение и защита лабораторной работы
ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;	Демонстрация знаний ассортимента, требований к качеству и условия, срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов приправ	оформление понятийного словаря составление сравнительной таблицы
рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	использование и применение методов обработки экзотических и редких видов сырья	беседа, решение ситуационных задач
правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	демонстрация умений и знаний правил применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	опрос по индивидуальным заданиям, решение ситуационных задач
способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке	соответствие выбранных методов сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов	выполнение и защита лабораторной работы. экспертная оценка выполнения лабораторной работы
способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке	соответствие выбранных методов сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов	выполнение и защита лабораторной работы. экспертная оценка выполнения лабораторной работы
способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции	соответствие выбранных ароматических веществ, их дозировки в соответствии со способами применения	выполнение и защита лабораторной работы. экспертная оценка выполнения лабораторной работы
способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных	соответствие выбранных ароматических веществ, их дозировки в соответствии со способами применения	выполнение и защита лабораторной работы. Экспертная оценка выполнения

изделий		лабораторной работы
перечень осваиваемых умений, в рамках дисциплины		
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	демонстрация умений и знаний правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ	анализ результатов лабораторной работы по изучаемой теме экспертная оценка выполнения лабораторной работы
комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий	демонстрация умений комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. способность к рефлексии собственной деятельности во время выполнения самостоятельных работ и работ по коррекции пробелов в изучении отдельных тем способность проявлять интерес к инновациям в области сочетаемости и комбинирования дополнительных ингредиентов для создания блюд, напитков и кондитерских изделий	анализ результатов лабораторной работы по изучаемой теме экспертная оценка выполнения лабораторной работы
обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	соответствие выбранных методов подбора, рационального использования сырья и продуктов с учетом нормативов и требований к безопасности.	анализ деятельности; беседа; отчет по самостоятельным работам
использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	способность к рефлексии собственной деятельности во время выполнения самостоятельных работ и работ по коррекции пробелов в изучении отдельных тем способность проявлять интерес к инновациям в области обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья	анализ деятельности. решение проблемных ситуаций выполнение и защита лабораторной работы