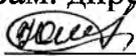


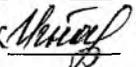
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ КМТТ
 И.В. Гоголь
« 31.05 » 2018 г.



«Согласовано»
Зам. директора по УПР
 Ю.А. Юшкова
« 31 » 05 2018 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 02 Физиология питания с основами товароведения

Рассмотрено и одобрено на заседании
методической комиссии
протокол № 10 от « 31 » мая 2018г
Председатель МК  Е.А. Игнатова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.01.17 Повар, кондитер

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комаричский механико-технологический техникум»

Разработчики:

Юшкова Ю.А. – преподаватель

Рекомендована Методическим Советом ГБПОУ КМТТ 31 мая 2018 года.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер .

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии: « Повар, кондитер»

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина принадлежит к общетехническому циклу

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающий должен уметь:

- 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 давать оценку полученных результатов;

В результате освоения учебной дисциплины обучающий должен знать:

- 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;
- Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

всего – 48 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;

самостоятельной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 16 часов;

1.5. Процесс освоения дисциплины направлен на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций

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 изделий.

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.

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.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
лабораторные работы	18
практические занятия	
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2 Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности»

Наименование тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.		24	
Тема 1.1 Морфология микроорганизмов	Содержание учебного материала	2	2
	1. Предмет и задачи микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. Бактерии. Дрожжи		
	2. Грибы. Вирусы		
	Лабораторные работы:	4	
	1. «Ознакомление с оборудованием и принадлежностями микробиологической лаборатории»		
	2. «Получение чистых культур»		
	3. «Устройство микроскопа и правила работы с ним»		
	4. «Изучение под микроскопом морфологии бактерий, дрожжей и микроскопических грибов»		
Самостоятельная работа обучающихся:	3		
1. История развития микробиологии			
2. Открытия Луи Пастера			
3. Особенности классификации вирусов			
Тема 1.2 Физиология микроорганизмов	Содержание учебного материала	2	2
	1. Химический состав микробной клетки. Обмен веществ		
	2. Питание микроорганизмов. Рост микробной культуры	2	2
	Лабораторные работы:		
	1. «Окрашивание микроорганизмов по Грамму»	2	
	2. «Приготовление питательных сред для выращивания микроорганизмов»		
	Самостоятельная работа обучающихся:	2	
	1. Питание бактерий		
2. Дыхание бактерий			
Тема 1.3 Влияние внешней среды на микроорганизмы	Содержание учебного материала	2	2
	1. Физические факторы		
	2. Химические факторы. Биологические факторы		

	Лабораторная работа:	1	
	«Определение состояния культуры дрожжей микрокопированием»		
	Контрольная работа	1	
	Самостоятельная работа обучающихся:	2	
	1. Культивирование и индикация вирусов 2. Бактериофаги		
Тема 1.4 Распространение микроорганизмов в природе	Содержание учебного материала	1	
	1. Микрофлора почвы. Микрофлора воздуха Микрофлора воды. Роль микроорганизмов в круговороте веществ		2
	Самостоятельная работа обучающихся:	2	
	1. Микрофлора тела человека 2. Влияние факторов окружающей среды на микроорганизмы		
Раздел 2		7	
Тема 2.1 Микробиология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала	1	
	1. Особенности технологи и хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Микрофлора теста		2
	Лабораторные работы:	4	
	1. «Органолептическая оценка качества и определение подъемной силы прессовых дрожжей»		
	2. «Органолептическая оценка качества и определение подъемной силы жидких дрожжей»		
	3. «Органолептическая оценка качества и определение подъемной силы сушеных дрожжей»		
4. «Органолептическая оценка качества и определение подъемной силы дрожжевого молока»			
	Самостоятельная работа обучающихся:	2	
	1. Микрофлора растительного лекарственного сырья 2. Микробиологический контроль лекарственных трав		
Раздел 3		17	
Тема 3.1 Пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала	1	
	1. Пищевые инфекции. Пищевые отравления		2

	Лабораторные работы:	2	
	1. «Определение зараженности муки картофельной болезнью»		
	2. «Определение количества дрожжей и молочнокислых бактерий в полуфабрикатах»		
	Самостоятельная работа обучающихся:	3	
	1. Характеристика инфекционного процесса		
	2. Основные эпидемиологические понятия		
	3. Микрофлора сырья кондитерских изделий		
Тема 3.2 Основы гигиены труда, личной гигиены и производственной санитарии. Дезинфекция. Дезинсекция. Дератизация.	Содержание учебного материала	1	2
	1. Личная гигиена. Дезинфекция Дезинсекция. Дератизация		
	Лабораторные работы:	2	
	1. «Санитарно-бактериологическое исследование молока и молочных продуктов»		
	2. «Определение количества дрожжей и молочнокислых бактерий в полуфабрикатах»		
	Контрольная работа:	1	
	Самостоятельная работа обучающихся:	1	
	1. Виды иммунитета		
Тема 3.3 Санитарно – гигиенический режим и контроль производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала	1	2
	1. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий. Требования к оборудованию, инвентарю и таре. Санитарно – гигиенические требования к сырью, к производственным цехам и технологическому оборудованию, к готовой продукции, к ее хранению и транспортированию		
	Лабораторные работы:	3	
	1. «Санитарно – бактериологическое исследование смывов рук, одежды, инвентаря, оборудования»		
	2. «Микробиологическое исследование молока – проба на редуктазу»		
	3. «Санитарно – бактериологический анализ воды»		
	Самостоятельная работа обучающихся:	1	
	1. Сущность и роль иммунитета		

Тема 3.4 Контроль санитарного состояния предприятий пищевой промышленности. Охрана окружающей среды			
	Содержание учебного материала	1	
	1. Государственный и ведомственный контроль за соблюдением санитарных норм и правил		2
	Всего:	48 часов	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
 - рабочее место преподавателя;
 - комплект учебно-наглядных пособий
 - приборы и посуда: термостат, сушильный шкаф, бактериологическая петля, микроскоп, пробирки, чашки Петри, пипетка, покрывное стекло, предметное стекло, фильтровальная бумага;
 - материалы и реактивы: агар, исследуемый материал;
- Технические средства обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Печатные издания:

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 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»
7. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
8. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336

Лутошкина Г.Г. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

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 2.3.6. 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/
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
Соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	практические занятия, реферат, контрольная работа, опрос,
Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа, выполнение индивидуального задания
Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	внеаудиторная самостоятельная работа
Выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов	контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа, выполнение индивидуального задания
Знания:	
Основные группы микроорганизмов;	защита лабораторной работы опрос

Основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	технический диктант опрос письменный и устный опрос
Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;	тестовый контроль
Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию инвентарю, одежде;	письменный опрос
Правила личной гигиены работников пищевых производств;	тестовый контроль, уплотнённый опрос
Правила личной гигиены работников пищевых производств;	письменный опрос
Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;	технический диктант опрос письменный и устный опрос
Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;	тестовый контроль, уплотнённый опрос