

**Аннотация к программе
учебной дисциплины
ОП.01. «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»
Преподаватель Романовская О.И.**

СОГЛАСОВАНА ООП:

ИП Оленичева Е.Ю. пекарня «Кекс» _____ Оленичева Е.Ю. – директор
ООО «Империя» _____ Высоцкий А.С. – директор
ООО «ЯМС-ХЛЕБ» _____ Ефимова Е.Г. – директор.

Дата согласования «15» мая 2025г

Дисциплина относится к профессиональному циклу, разделу «Общепрофессиональные дисциплины»

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по направлению 43.01.09 Повар, кондитер (пр. Минобрнауки России от 09. 12 2016 г №1569; зарег. в Минюсте России 22. 12. 2016 г №44898), с учётом требований работодателей региона, примерной программы по учебной дисциплине, рекомендованной федеральным учебно-методическим объединением в системе СПО по укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00. Сервис и туризм.

В содержании программы предусмотрено использование электронного образовательного ресурса для дистанционной формы обучения. Учебно – методический комплекс дисциплины содержит лекционный материал, презентации, комплект контрольно – измерительных материалов, в том числе и при дистанционной форме обучения.

- Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Умения:

- 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

Знания

- основные понятия и термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов,
- микробиология основных пищевых продуктов;
- правила личной гигиены работников ПОП
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- основные пищевые инфекции и 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;
- методики составления рационов питания

Освоение учебной дисциплины должно способствовать формированию у обучающихся следующих общих компетенций (ОК):

- ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
- ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
- ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
- ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
- ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно – нравственных ценностей, в том числе с учётом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
- ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережного производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
- ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
- ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.

максимальная учебная нагрузка обучающегося 46 час, в том числе: в т.ч.

Консультации – 4ч

Экзамен – 6 час

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 36 часов, в т.ч.

теория – 16 час лабораторно-практических занятий - 20 час.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение в микробиологию

Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве

Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов.

Тема 1.2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления

Раздел 2. Основы физиологии питания

Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания

Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи

Тема 2.3 Обмен веществ и энергии

Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения

Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве

Тема 3.1. Личная и производственная гигиена

Тема 3.2. Санитарно-гигиенические требования к помещениям.

Тема 3.3. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов

Тема 3.4. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета и лаборатории «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»; технического оснащения и организации рабочего места, учебного кулинарного и кондитерского цехов

- рабочие места по количеству обучающихся
- набор лабораторной посуды для приготовления дезинфицирующих растворов
- комплект рекомендаций по выполнению ЛР и ПЗ
- средства для санитарной обработки оборудования и инвентаря

Основное оборудование микробиологической лаборатории:

1. термостат – прибор для выращивания культур микроорганизмов
2. сушильный шкаф – для стерилизации посуды и инвентаря сухим жаром

3. аппарат Коха – для стерилизации питательных сред
4. автоклав
5. прибор Чижовой
6. весы технические (с точностью до 0.01 г) и аналитические (с точностью до 0.001 г)
7. центрифуги и мешалки
8. рН – метры для определения кислотности полуфабрикатов
9. микроскоп, предметные и покровные стёкла
10. приспособления микробиологической лаборатории:
 - бактериологические петли
 - препаровальные иглы
 - шпатели
 - деревянные мешалки
 - пипетки
 - штативы для пипеток и пробирок
 - карандаш по стеклу
 - набор ершей для мытья посуды
 - термометры
 - сахариметр
 - лупа
 - капельницы с водой
 - фильтровальная бумага
 - 96 % этиловый спирт
 - Фуксин, изотонический раствор хлорида натрия

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет - ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

1. З.П. Матюхина. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования. - 4 изд., стер. - М.: «Академия», 2022. - 256 с.

Дополнительные источники:

1. Л.В. Мармузова. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учеб. для НПО и СПО. - М.:ПрофОбрИздат, 2001 г. - 136 с.
2. С.С. Горохова, Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены: учеб пособие. - 3 изд., стер. - М.: Академия - 2012. - 64 с.
3. Л.Г. Кострикина, С.П. Корнелаева. Санитарная микробиология: учебник для ВУЗов. - Москва, 2008.
4. В.Н. Азаров. Основы микробиологии и санитарии. - Москва, 2007.

Методические указания, разработанные преподавателем:

1. Руководства по выполнению практических работ
2. Рекомендации по выполнению
3. Комплект контрольно-измерительных материалов:
 - Тестовые разноуровневые задания
 - Карточки-задания