

Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение Тюменской области  
«Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса»  
(ГАПОУ ТО «ТКТТС»)

СОГЛАСОВАНО:

Шеф-повар

ООО «Гарден»

 Д.В. Матушак

« 27 » апреля 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ:

заместитель директора

по учебно - производственной работе

 Н.Ф. Борзенко

« 27 » апреля 2022 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебная дисциплина ОП.05. Основы физиологии питания и микробиологии  
профессия Пекарь, Повар судовой

Тюмень 2022

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Основы физиологии питания и микробиологии разработана для реализации программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся по профессиям Пекарь и Повар судовой на основании Профессионального стандарта Пекарь, утвержденного приказом Минтруда России от 01.12.2015 № 914н, общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016-94), квалификационной характеристики по рабочей профессии ЕТКС, Приказа Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013г. №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»

Рассмотрена на заседании ПЦК Профессионального цикла технологий и сервиса водного транспорта

протокол № 9 от «20» апреля 2022 г.

Председатель ПЦК  /И.Г. Ковалёва/

Организация – разработчик: ГАПОУ ТО «ТКТТС»

Разработчик: Дяченко Виктория Александровна, преподаватель ГАПОУ ТО «ТКТТС».

## СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
- 2 Структура и содержание учебной дисциплины
- 3 Условия реализации программы учебной дисциплины
- 4 Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.05 Основы физиологии питания и микробиологии

#### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП. 05 Основы физиологии питания и микробиологии является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся по профессиям Пекарь, Повар судовой.

Учебная дисциплина ОП. 05 Основы физиологии питания и микробиологии обеспечивает развитие профессиональных знаний и умений по профессии Повар судовой, Пекарь.

#### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
- составлять меню, заявки на продукты питания, полуфабрикаты; - рассчитывать энергетическую ценность блюд.	- основы физиологии питания; - основы гигиены и санитарии; - суточную норму потребности человека в питательных веществах; - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - назначение лечебного и лечебно - профилактического питания; - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>32</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	20
<b>Промежуточная аттестация</b>	зачет

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах
1	2	3
<b>Раздел 1. Основы физиологии питания</b>		
<b>Тема 1.1</b> Пищевые вещества и их значение. Пищеварение и усвояемость пищи	<b>Содержание учебного материала</b> Предмет и задачи дисциплины. Основные понятия процесса питания. Классификация питательных веществ. Процесс пищеварения. Строение пищеварительной системы.	2
	<b>Практические занятия</b> <b>Практическая работа №1:</b> Пищеварение и усвояемость пищи	2
<b>Тема 1.2.</b> Обмен веществ и энергии	<b>Содержание учебного материала</b> Обмен веществ в организме. Расход энергии человека.	2
	<b>Практические занятия</b> <b>Практическая работа №2:</b> Обмен веществ и энергии	2
<b>Тема 1.3.</b> Пищевые инфекционные заболевания. Пищевые отравления	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация пищевых инфекционных заболеваний. Кишечные инфекции.	2
	<b>Практические занятия</b> <b>Практическая работа №3:</b> Пищевые отравления	2
<b>Раздел 2. Основы микробиологии</b>		
<b>Тема 2.1.</b> Гигиена труда и личная гигиена работника	<b>Содержание учебного материала</b> Санитарные требования к личной гигиене работника кондитерского цеха. Медицинское обследование работников. Требования, предъявляемые к санитарному минимуму.	2
	<b>Практические занятия</b> <b>Практическая работа №4:</b> Гигиена труда и личная гигиена работника	
<b>Тема 2.2.</b> Требования к производственным цехам, вспомогательным	<b>Содержание учебного материала</b> Санитарные требования к производственным цехам. Санитарные требования к вспомогательным помещениям. Санитарные требования к оборудованию. Санитарные требования к инвентарю.	2

помещениям. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.	Санитарные требования к посуде.	
	<b>Практические занятия</b>	
	<b>Практическая работа №5:</b> Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде	2
	<b>Практическая работа №6:</b> Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.	2
<b>Тема 2.3</b> Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	<b>Содержание учебного материала</b> Санитарные требования к транспортировке и приему пищевых продуктов. Сопровождающие документы, нормативно-технологическая документация на пищевые продукты. Санитарные требования к хранению пищевых продуктов.	2
	<b>Практические занятия</b>	
	<b>Практическая работа №7:</b> Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	2
	<b>Практическая работа №8:</b> Санитарные требования к обработке продуктов и процессу приготовления блюд.	2
	<b>Практическая работа №9:</b> Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей.	2
	<b>Зачёт</b>	2
	<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>32</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины имеются следующие специальные помещения:**

Кабинет «Микробиологии, физиологии и гигиены питания», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине.

техническими средствами обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### **Дополнительные источники:**

1. Мартинчик А.Н. Королев А.А. Трофименко Л.С. Физиология питания, санитария и гигиена. Учеб. пособие для студ.учреждений сред.проф.образования/-М.:Мастерство: Высшая школа, 2016.
2. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. Образования /З.П. Матюхина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
3. Трушина Т.П. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии для общепита. – Ростов – на – Дону: «Феникс», 2015.
4. Жарикова Г.Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена: учебник – М.: Академия, 2015

##### **Электронные издания (электронные ресурсы):**

1. Санитарный контроль в пищевой промышленности: <http://smikro.ru/?p=999>
2. Пищевая микробиология:  
[http://www.kodeksoft.ru/index.php?option=com\\_content&view=article&id=213&Itemid](http://www.kodeksoft.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=213&Itemid)
3. Микробиология: [http://www.krugosvet.ru/enc/nauka\\_i\\_tehnika/biologiya/MIKROBIOLOGIYA.html](http://www.krugosvet.ru/enc/nauka_i_tehnika/biologiya/MIKROBIOLOGIYA.html)  
- [http://kuking.net/8\\_815.htm](http://kuking.net/8_815.htm)
4. [http://www.koob.ru/ar\\_eddar/traktat\\_o\\_pitanii](http://www.koob.ru/ar_eddar/traktat_o_pitanii)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
основы физиологии питания	Демонстрирует знания в области физиологии питания	Экспертное наблюдение и оценка результатов тестовых заданий
основы гигиены и санитарии;	Демонстрирует знания соблюдения правил личной гигиены и санитарии	Экспертное наблюдение и оценка результатов Практических работ № 4
суточную норму потребности человека в питательных веществах;	Применяет знания при расчетах суточной нормы потребности на человека в питательных веществах.	Оценка результатов выполнения практических работ
нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	Демонстрирует знания рационального питания для различных групп населения	Экспертное наблюдение и оценка результатов тестовых заданий
назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;	Применяет знания при назначении лечебного и лечебно-профилактического питания	Оценка результатов выполнения практических работ
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания.	Называет состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания.	Экспертное наблюдение и оценка результатов тестовых заданий
составлять меню, заявки на продукты питания, полуфабрикаты;	Демонстрирует умения составлять меню, заявки по количеству потребного сырья и выхода готовой продукции	Оценка результатов выполнения практических работ
рассчитывать энергетическую ценность блюд.	Демонстрирует умения производить расчет энергетической ценности блюд	Оценка результатов выполнения практических работ
ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	Демонстрирует правила здорового и безопасного образа жизни. Способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Наблюдение и оценка в ходе прохождения учебной и производственной практик
ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	Демонстрирует защиту окружающей среды, собственной и чужой безопасности,	Наблюдение и оценка в ходе прохождения учебной и производственной практик

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	Проявляет уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	Наблюдение и оценка в ходе прохождения учебной и производственной практик
--------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------