

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

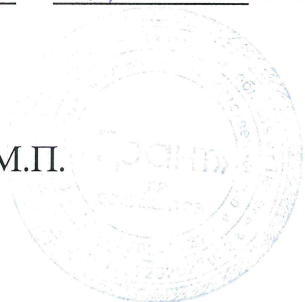
СОГЛАСОВАНО:

генеральный директор  
ООО «Грант»

 В.Ю. Осипов

«28» 04 2021 г.

М.П.



УТВЕРЖДАЮ:

заместитель директора

по учебно - производственной  
работе

 Н.Ф. Борзенко

«28» 04 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

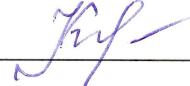
учебная дисциплина ОП.05. Основы физиологии питания и микробиологии  
профессия 33.014 Пекарь, Повар судовой

Тюмень 2021

Рабочая программа междисциплинарного курса ОП.05. «Основы физиологии питания и микробиологии» разработана на основе общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016-94), квалификационных характеристик по рабочим профессиям ЕТКС: Пекарь – 3 уровень 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 «21» апреля 2021 г.

Председатель ПЦК  /Ковалева И.Г./

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 33.014 Пекарь, Повар судовой.

Учебная дисциплина ОП.05 Основы физиологии питания и микробиологии обеспечивает развитие профессиональных знаний и умений по профессии 33.014 Пекарь, Повар судовой.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
<ul style="list-style-type: none"><li>- составлять меню, заявки на продукты питания, полуфабрикаты;</li><li>- рассчитывать энергетическую ценность блюд.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- основы физиологии питания;</li><li>- основы гигиены и санитарии;</li><li>- суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li><li>- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li><li>- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;</li><li>- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li></ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	32
в том числе:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	20
Промежуточная аттестация	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. <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. <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. <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. <b>Практические занятия</b> <b>Практическая работа №4:</b>	2

<p><b>Тема 2.2.</b> Требования к производственным цехам, вспомогательным помещениям. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.</p>	<p>Гигиена труда и личная гигиена работника <b>Содержание учебного материала</b> Санитарные требования к производственным цехам. Санитарные требования к вспомогательным помещениям. Санитарные требования к оборудованию. Санитарные требования к инвентарю. Санитарные требования к посуде. <b>Практические занятия</b> <b>Практическая работа №5:</b> Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде <b>Практическая работа №6:</b> Санитарные требования к транспортировке и хранению 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. <b>Практические занятия</b> <b>Практическая работа №7:</b> Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. <b>Практическая работа №8:</b> Санитарные требования к обработке продуктов и процессу приготовления блюд. <b>Практическая работа №9:</b> Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. <b>Зачёт</b></p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
<p><b>Тема 2.3</b> Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.</p>	<p><b>Практические занятия</b> <b>Практическая работа №7:</b> Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. <b>Практическая работа №8:</b> Санитарные требования к обработке продуктов и процессу приготовления блюд. <b>Практическая работа №9:</b> Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. <b>Зачёт</b></p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
<p><b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b></p>	<p><b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b></p>	<p>2</p> <p><b>32</b></p>

### **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

##### **3.2.1. Печатные издания**

##### **3.2.2. 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

##### **3.2.3. 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

<b>Результаты обучения</b> (освоенные умения, усвоенные знания)	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b>	
– составлять меню, заявки на продукты питания, полуфабрикаты; – рассчитывать энергетическую ценность блюд	Текущий контроль в форме: – устный опрос, – практическое занятие,
<b>Знания:</b>	
– 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.	Промежуточная аттестация в форме:  - зачёт