

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



СОГЛАСОВАНО

Директор предприятия ООО
«Бруклин Боул Остров»
_____ М.О.Коблова

«24» апреля 2024 г.



УТВЕРЖДАЮ:

заместитель директора
по учебно - производственной
работе

_____ Н.Ф. Борзенко

«24» апреля 2024 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебная дисциплина ОП.05. Основы физиологии питания и микробиологии
профессия Повар судовой, 16472 Пекарь

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Основы физиологии питания и микробиологии разработана для реализации программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся по профессиям Повар судовой, Пекарь разработана на основе общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016-94), приказа Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013г. №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение», приказа Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г. №292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

Рассмотрена на заседании ПЦК Профессионального цикла технологий и сервиса водного транспорта

протокол №9 от 24.04.2024

Председатель ПЦК  /Н.В.Цинн/

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 Повар судовой, 16472 Пекарь.

Учебная дисциплина ОП. 05 Основы физиологии питания и микробиологии обеспечивает развитие профессиональных знаний и умений.

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;

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 Основы физиологии
питания и микробиологии**

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 в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 Основы физиологии питания и микробиологии

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел 1. Основы физиологии питания		12
Тема 1.1 Пищевые вещества и их значение. Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии.	Содержание учебного материала Предмет и задачи дисциплины. Основные понятия процесса питания. Классификация питательных веществ. Процесс пищеварения. Строение пищеварительной системы. Обмен веществ в организме. Расход энергии человека.	2
	Практические занятия	
	Практическая работа №1: Пищеварение и усвояемость пищи	2
	Практическая работа №2: Обмен веществ и энергии	2
Тема 1.2. Пищевые инфекционные заболевания. Пищевые отравления	Содержание учебного материала Классификация пищевых инфекционных заболеваний. Кишечные инфекции.	2
	Практические занятия	
	Практическая работа №3: Пищевые отравления	2
	Практическая работа №4: Пищевые инфекционные заболевания.	2
Раздел 2. Основы микробиологии		20
Тема 2.1. Гигиена труда и личная гигиена работника	Содержание учебного материала Санитарные требования к личной гигиене работника кондитерского цеха. Медицинское обследование работников. Требования, предъявляемые к санитарному минимуму.	2
	Практические занятия	
	Практическая работа №5: Гигиена труда и личная гигиена работника	2
Тема 2.2. Требования к производственным цехам, вспомогательным	Содержание учебного материала 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.	
	Практические занятия	
	Практическая работа №6: Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде	2
	Практическая работа №7: Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.	2
Тема 2.3 Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	Содержание учебного материала Санитарные требования к транспортировке и приему пищевых продуктов. Сопровождающие документы, нормативно-технологическая документация на пищевые продукты. Санитарные требования к хранению пищевых продуктов.	2
	Практические занятия	
	Практическая работа №8: Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	2
	Практическая работа №9: Санитарные требования к обработке продуктов и процессу приготовления блюд.	2
	Практическая работа №10: Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей.	2
	Промежуточная аттестация в форме зачёта	2
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка	32

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Основы физиологии питания и микробиологии

3.1. Требование к материально-техническому обеспечению обучения

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

Основные источники:

1. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник./ З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2020

Дополнительные источники:

1. Мартинчик А.Н. Физиология питания, санитария и гигиена : учеб. пособие для студентов учреждений сред. проф. образования : учеб. пособие для образоват. учреждений нач. проф. образования / А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, Л. С. Трофименко. - 3-е изд., стер. - Москва : Academia, 2004 г.

2. Трушина Т.П. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии для общепита : Учеб. пособие для студентов учеб. заведений сред. проф. образования и учащихся учеб. заведений нач. проф. образования / [Авт.-сост. Трушина Т. П.]. - Ростов н/Д : Феникс, 2000. - 382 с.

3. Жарикова Г.Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена / Г.Г. Жарикова. - М.: Издательский центр "Академия", 2005. - 297 с.

Нормативные источники: (консультант плюс)

1. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
2. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
3. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (с дополнениями и изменениями №№ 1-2 в редакции СП 2.3.6.1254-03 и СП 2.3.6.2202-07).
4. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (с изм. № 1 в ред. СП 2.3.6.2203-07).
5. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
6. СанПиН 2.3.2.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий».
7. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
8. СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации

и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».

9. СП 3.5.1.129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».

10. СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».

11. СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций».

12. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»

Интернет-ресурсы:

- Санитарный контроль в пищевой промышленности: <http://smikro.ru/?p=999>

- Пищевая микробиология:

http://www.kodeksoft.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=213&Itemid

- Микробиология:

http://www.krugosvet.ru/enc/nauka_i_tehnika/biologiya/MIKROBIOLOGIYA.html

- http://kuking.net/8_815.htm

- http://www.koob.ru/ar_eddar/traktat_o_pitanii

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 Основы физиологии питания и микробиологии

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