**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»**

Программа общепрофессиональной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) с соответствии с Положением об инклюзивном образовании в ГБПОУ «Златоустовский индустриальный колледж им. П.П.Аносова» по профессии среднего профессионального образования (далее СПО ) 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация – разработчик: ГБПОУ « ЗлатИК им. П.П. Аносова»

Разработчик: мастер п/о Л. Н. Карандашова

**АННОТАЦИЯ**

**1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОСТ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в том числе, и для обучения студентов-инвалидов и студентов с ВОЗ.

Программа учебной дисциплины может быть использована другими учебными заведениями, реализующими образовательную программу среднего (полного) общего образования

**2.Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины студент должен **уметь:**

* соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
* обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;
* производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
* проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
* рассчитывать энергетическую ценность блюд;
* составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

В результате освоения дисциплины студент должен **знать:**

* основные понятия и термины микробиологии;
* основные группы микроорганизмов,
* микробиологию основных пищевых продуктов;
* основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
* возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
* методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
* правила личной гигиены работников организации питания;
* классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
* правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
* 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

Результатом освоения программы учебной дисциплины является формирование профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5 | * 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. | * основные понятия и термины микробиологии; * основные группы микроорганизмов, * микробиология основных пищевых продуктов; * правила личной гигиены работников организации питания; * классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; * правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; * основные пищевые инфекции и пищевые отравления; * возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции * методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции |
| 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. |
| ПК 1.2-1.4,  ПК 2.2-2.8,  ПК 3.2-3.6,  ПК 4.2-4.5,  ПК 5.2-5.5 | * Рассчитывать энергетическую ценность блюд. | * 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 |
| * Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. |
| * Составлять рационы питания для различных категорий потребителей. |
| ОК 01 | -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;  -анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;  -правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  -составить план действия;  -определять необходимые ресурсы;  -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;  -реализовать составленный план;  -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;  - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;  - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;  - методы работы в профессиональной и смежных сферах;  - структура плана для решения задач;  -порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 02 | -определять задачи поиска информации;  -определять необходимые источники информации;  -планировать процесс поиска;  -структурировать получаемую информацию;  -выделять наиболее значимое в перечне информации;  -оценивать практическую значимость результатов поиска;  -оформлять результаты поиска. | -номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;  -приемы структурирования информации;  -формат оформления результатов поиска информации. |
| ОК 03 | -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;  -выстраивать траектории профессионального и личностного развития. | -содержание актуальной нормативно-правовой документации;  -современная научная и профессиональная терминология;  -возможные траектории профессионального развития и самообразования; |
| ОК 04 | -организовывать работу коллектива и команды;  -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | - психология коллектива;  - психология личности;  -основы проектной деятельности. |
| ОК 05 | -излагать свои мысли на государственном языке;  -оформлять документы. | -особенности социального и культурного контекста;  -правила оформления документов. |
| ОК 06 | -описывать значимость своей профессии;  -презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | -сущность гражданско-патриотической позиции;  -общечеловеческие ценности;  -правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности. |
| ОК 07 | -соблюдать нормы экологической безопасности;  -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. | -правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;  -пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;  -использовать современное программное обеспечение. | -современные средства и устройства информатизации;  -порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);  -понимать тексты на базовые профессиональные темы;  -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;  -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;  -кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);  -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. | -правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;  -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);  -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения;  -правила чтения текстов профессиональной направленности. |

**3.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **51** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **51** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 29 |
| лабораторные занятия | 2 |
| практические занятия | 20 |
| самостоятельная работа | - |
| индивидуальная консультация для студентов инвалидов или студентов с ОВЗ | - |
| Промежуточная аттестация в форме *зачёта* |  |

**4. Информационное обеспечение обучения**

\* Нормативные документы:

1. Профессиональный стандарт «Повар ». Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрировано в Министерством юстиции Российской Федерации 29.09.2015 зарегистрированный № 39023).
2. Профессиональный стандарт «Кондитер ». Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 « Кондитер» (зарегистрировано в Министерством юстиции Российской Федерации 21.09.2015г зарегистрированный № 38940).
3. Профессиональный стандарт «Пекарь». Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015г № 914н « Об утверждении профессионального стандарта 33.014 « Пекарь» (зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 25.12.2015г, зарегистрированный № 40270).

\*Основные источники

Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

\*Дополнительные источники :

1. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь:- М.: «Академия», 2013.- 96 с.
2. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г.,275с.

\*Интернет-ресурсы

* 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 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
  4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758.
  5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>

\*в том числе для студентов – инвалидов или студентов с ОВЗ