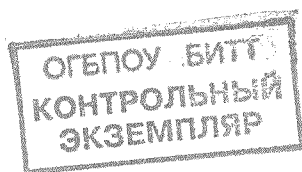


Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Барышский индустриально-технологический техникум»



АДАптированная РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по учебной дисциплине
**ОП 01 «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены
и санитарии в пищевом производстве»**
16675 «Повар»

Барыш
2020

Содержание

1. Паспорт программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	6
3. Условие реализации учебной дисциплины	13
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Учебной дисциплины «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии в пищевом производстве»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО, входящей в состав профессии 16675 «Повар».

Программа учебной дисциплины используется в дополнительной профессиональной подготовке по профессии 16675 «Повар», при наличии основного общего образования, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной программы:

Дисциплина «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии в пищевом производстве» относится к общепрофессиональному циклу.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования в пищевом производстве;
- предупреждать профессиональные заболевания.

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

- Общее понятие о физиологии питания, микробиологии, гигиене и санитарии на предприятиях общественного питания, а именно:
 - роль пищи для организма человека;
 - основные процессы обмена веществ в организме;
 - суточный расход энергии;
 - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
 - роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
 - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
 - понятие рациона питания
 - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	57
в том числе:	
практические занятия	7
контрольные работы	2

2.2 Результаты освоения учебной дисциплины

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
Общие компетенции	
ОК1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
Профессиональные компетенции	
ПК 1.1.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего

	пирожные
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические задания	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1. Основы физиологии питания		18	
Тема 1.1. Пищевые вещества и их значение	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Общие понятия о пищевых веществах ▪ Роль питательных, минеральных веществ, витаминов, и воды в структуре питания ▪ Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания; 	3	2
Тема 1.2. Пищеварение и усвояемость пищи	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Роль пищи для организма человека-- Процесс пищеварения ▪ Усвояемость пищи ▪ Суточный расход энергии человека 	3	2
Тема 1.3 Обмен веществ и энергии	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Общее понятие об обмене веществ ▪ Суточный расход энергии человека ▪ Расчет энергетической ценности блюд ▪ Составление суточного рациона питания 	2	2
Тема № 1.4 Питание различных групп населения	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Питание различных групп населения ▪ Рациональное сбалансированное питание, его нормы и принципы ▪ Альтернативные теории о питании 	3	2
Тема 1.5 Особенности питания детей и подростков	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков ▪ Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания детей и подростков 	2	2
Тема 1.6 Лечебное питание	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Задачи и принципы построения лечебного питания ▪ Организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях ▪ Характеристика стандартных диет, применяемых в лечебно-профилактических учреждениях 	3	2
Практическое занятие №1: Определение химического состава и калорийности отдельных блюд		1	

Тема 2.7 Глистные заболевания	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Общее понятие о глистных заболеваниях. ▪ Виды глистов и характеристика гельминтозов ▪ Меры предупреждения глистных заболеваний. 	1	2
Практическое занятие №3: Причины возникновения и меры профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений		1	
Практическое занятие №4: Причины возникновения и меры профилактики глистных заболеваний		1	
Контроль знаний №1: Тестовое задание по разделу №2		1	
Раздел 3 Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве		21	
Тема 3.1 Основные сведения о санитарии и гигиене труда	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Общее понятие о гигиене труда. ▪ Рациональная организация трудового процесса. Улучшение условий труда на производстве ▪ Предупреждение производственного травматизма и оказание медицинской помощи. ▪ Вредные привычки и борьба с ними. ▪ Инфекционные заболевания, недопустимые у персонала предприятий общественного питания 	1	2
Тема 3.2 Личная гигиена работников предприятий общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Значение соблюдения правил личной гигиены. ▪ Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела, рук, полости рта, санитарной одежде. ▪ Санитарный режим поведения и медицинские обследования работников общественного питания. ▪ Последовательность ношения спец.одежды повара. 	2	2
Тема 3.3 Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Требования к территории предприятий общественного питания; к планировке и устройству помещений. ▪ Требования к отделке помещений, к водоснабжению, канализации, отоплению, микроклимату, вентиляции и освещению. ▪ Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания. ▪ Дезинфекция и дезинфицирующие средства. Моющие средства для обработки помещений, оборудования, инвентаря, посуды. 	4	2

Практическое занятие № 4: Способы приготовления дезинфицирующих средств	1	
Практическое занятие № 5: Правила проведения дезинфекции и дератизации и подбор моющих и дезинфицирующих средств	1	
Практическое занятие № 6: Способы борьбы с грызунами на пищевом предприятии	1	
Контроль знаний № 2: Тестовое задание по разделу №3	1	

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения фронтального и индивидуального опроса, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- роль пищи для организма человека;- основные процессы обмена веществ в организме;- суточный расход энергии;- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;- общие требования к качеству сырья и продуктов;- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;- проводить санитарную обработку инвентаря;- готовить растворы дезинфицирующих средств.	<p>Составление опорного конспекта; Устный опрос; Письменный опрос; Тестирование.</p>