

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Запорожский Александр Юрьевич
Должность: Директор
Дата подписания: 15.11.2023 08:16:49
Уникальный программный ключ:
23a796eca5935c5928180a0186cab9a9d90f6d5



ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО МОРСКОГО И РЕЧНОГО ТРАНСПОРТА

НАХОДКИНСКИЙ ФИЛИАЛ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МОРСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АДМИРАЛА Г.И. НЕВЕЛЬСКОГО»
(Находкинский филиал МГУ им. адм. Г.И. Невельского)

**УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР ПОДГОТОВКИ, ПЕРЕПОДГОТОВКИ И
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ РАБОЧИХ КАДРОВ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор Находкинского филиала
МГУ им. адм. Г.И. Невельского



А.Ю. Запорожский
2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 Основы микробиологии, санитарии и гигиены

программы профессионального обучения
по профессиям рабочих, должностям служащих

«Повар»

(наименование программы)

г. Находка
2023 г.

Разработчик ОППО: преподаватель, Стодольник Л.Н.

ОППО одобрена на педагогическом совете филиала:

протокол от 11.01.2023 г. № 5.

СОГЛАСОВАНО

Председатель

педагогического совета филиала _____  А.Ю. Запорожский

Начальник Учебного центра _____  З.А. Гурская

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы микробиологии, санитарии и гигиены

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессиям рабочих, должностям служащих «Повар».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения: программа входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать:

- 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;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятия рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;

уметь:

- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	4
в том числе:	

уроки, лекции	2
практические занятия	1
Аттестация: дифференцированный зачет	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия	Объем часов
1	2	3
Тема 1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены	Содержание учебного материала	
	Основы физиологии питания. Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии. Питание различных групп населения. Лечебное питание. Морфология и физиология микробов. Влияние условий внешней среды на микробов. Микробиология сырья. Гигиена труда. Рациональная организация трудового процесса.	2
	Практическое занятие: Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Санитарные требования к предприятиям общественного питания.	1
Аттестация	дифференцированный зачет	1
Всего		4

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места для обучающихся – 15 мест;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Азаров, В.Н. Основы микробиологии и пищевой гигиены (для техникумов общественного питания) / В.Н. Азаров. - М.: Альянс, 2016. - 216 с.

2. Бойченко, М.Н. Основы микробиологии и иммунологии: Учебник / М.Н. Бойченко. - М.: Академия, 2014. - 272 с.

3. Бойченко, М.Н. Основы микробиологии и иммунологии: Учебник / М.Н. Бойченко. - М.: Academia, 2018. - 272 с.
4. Быков, А.С. Основы микробиологии, вирусологии и иммунологии: Учебник для студентов среднего профессионального образования / А.А. Воробьев, А.С. Быков, Е.П. Пашков; Под ред. А.А. Воробьев. - М.: ИЦ Академия, 2009. - 288 с.
5. Волина, Е.Г. Основы общей микробиологии, иммунологии и вирусологии / Е.Г. Волина, Л.Е. Саруханова. - М.: Медицина, 2004. - 256 с.
6. Воробьев, А.А. Основы микробиологии и иммунологии: Учебник для студентов среднего профессионального образования / В.В. Зверев, Е.В. Буданова, А.А. Воробьев; Под ред. В.В. Зверев. - М.: ИЦ Академия, 2012. - 288 с.
7. Гордейчик, В.И. Основы микробиологии, санитарии и гигиены: Учебное пособие / В.И. Гордейчик. - Мн.: Беларуская Энц., 2010. - 199 с.
8. Горохова, С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены: Учебное пособие / С.С. Горохова, Н.А. Прокопенко, Н.В. Косолапова. - М.: ИЦ Академия, 2012. - 64 с.
9. Горохова, С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены / С.С. Горохова. - М.: Academia, 2007. - 16 с.
10. Горохова, С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены: Учебное пособие / С.С. Горохова. - М.: Academia, 2015. - 288 с.
11. Горохова, С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены: Учебное пособие / С.С. Горохова. - М.: Academia, 2019. - 416 с.
12. Заерко, В.И. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в сельскохозяйственном производстве: Учебник / В.И. Заерко. - М.: Академия, 2013. - 432 с.
13. Камышева, К.С. Основы микробиологии и иммунологии: учебное пособие / К.С. Камышева. - РнД: Феникс, 2019. - 381 с.
14. Ксенофонтов, Б.С. Основы микробиологии и экологической биотехнологии: Учебное пособие / Б.С. Ксенофонтов. - М.: Форум, 2008. - 608 с.
15. Лаушкина, Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: Учебник / Т.А. Лаушкина. - М.: Academia, 2018. - 384 с.
16. Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учебник / Л.В. Мармузова. - М.: Academia, 2018. - 352 с.
17. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: Учебник / З.П. Матюхина. - М.: Academia, 2014. - 104 с.
18. Прозоркина, Н.В. Основы микробиологии, вирусологии и иммунологии: Учебное пособие для средних специальных медицинских учебных заведений / Н.В. Прозоркина, Л.А. Рубашкина. - РнД: Феникс, 2013. - 378 с.
19. Сбойчаков, В.Б. Основы микробиологии и иммунологии (для СПО) / В.Б. Сбойчаков, А.В. Москалев, М.М. Карапац. - М.: КноРус, 2018. - 144 с.

Нормативные документы:

1. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарноэпидемиологическом благополучии населения».
2. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
3. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

Интернет-ресурсы:

1. Электронно – библиотечная система «Издательства Лань». Сайт <http://e.Lanbook.com>, elsky@lanbook.ru
2. Электронно – библиотечная система. Научно – технический центр МГУ имени адмирала Г.И. Невельского. <http://www.old.msun.ru>
3. Электронно – библиотечная система. Университетская библиотека онлайн. www.biblioclub.ru
4. Электронно - библиотечная система «Юрайт» - ООО «Электронное издательство Юрайт»: [www. Biblio-online.ru](http://www.Biblio-online.ru), online.ru, t-mail: ebs@urait.ru
5. Электронно - библиотечная система. «IPRBooks». ООО «Ай Пи Эр Медиа»: <https://www.iprbookshop.ru>
6. Электронно-библиотечная система: [Электронный ресурс].— Режим доступа: <http://e.lanbook.com>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине доводятся до сведения обучающихся в начале обучения по образовательной программе.

Результаты (освоенные умения, освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки
знать:	
<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;– физико-химические изменения пищи в процессе	Фронтальный опрос Компьютерное тестирование на знание терминологии по теме Дифференцированный зачет

<p>пищеварения;</p> <ul style="list-style-type: none"> – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; – понятия рациона питания; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – нормы и принципы рационального сбалансированного питания; – методику составления рационов питания; 	
уметь:	
<ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать энергетическую ценность блюд; – составлять рационы питания. 	



ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО МОРСКОГО И РЕЧНОГО ТРАНСПОРТА

НАХОДКИНСКИЙ ФИЛИАЛ

ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МОРСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АДМИРАЛА Г.И. НЕВЕЛЬСКОГО»
(Находкинский филиал МГУ им. адм. Г.И. Невельского)

УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР ПОДГОТОВКИ, ПЕРЕПОДГОТОВКИ И ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ РАБОЧИХ КАДРОВ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Находкинского филиала
МГУ им. адм. Г.И. Невельского

_____ А.Ю. Запорожский

_____ 20__ г.

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ

К ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
по профессиям рабочих, должностям служащих

«Повар»

(наименование программы)

на 20__ / 20__ учебный год

№	Вид изменений, дополнений	Основание

Разработчик (и) программы _____ / _____ /
(подпись) (И.О. Фамилия)

_____ 20__ г.