

Парабельский филиал
Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Томский политехнический техникум»
(ПФ ОГБПОУ «ТПТ»)

СОГЛАСОВАНО

Отдел образования Администрации
Парабельского района
Руководитель Отдела образования

О.Н. Арестова
М.п. предприятия
« 16 » 2024 г.



АДАптированная ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
для профессии

ОК 16675 «Повар», 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

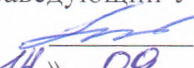
2024 г.

Адаптированная программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены разработана в соответствии:

- квалификационной характеристикой по квалификации 16675 «Повар»;
- квалификационной характеристикой по квалификации 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»;
- письмом Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 "О направлении Методических рекомендаций"(вместе с "Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования", утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн);
- требованиями к организации образовательной деятельности лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональной образовательной организации;
- письмом от 11 февраля 2019 г. N 05-108 «О Профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости»;

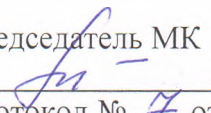
Программа разработана с учетом особенностей психофизического развития лиц с легкой формой умственной отсталости.

Программа составлена с учетом рекомендаций психолого-медико-педагогического консилиума.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий УЧ ПФ «ТПТ»
 Т.В. Ершова
«14» 09 2024 г.

Разработчик:  Л.А. Сафонова, преподаватель

РАССМОТРЕНО
на заседании методической комиссии (МК)

Председатель МК
 Н.Ю. Мариненко
Протокол № 7 от «14» 09 2024 г.

Содержание

	стр.
1. Паспорт адаптированной программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации адаптированной программы учебной дисциплины	8
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	9

1. Паспорт адаптированной программы учебной дисциплины
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
1.1. Область применения адаптированной программы

Адаптированная программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является частью адаптированной программы профессионального обучения по профессии ОК 16675 «Повар», 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является частью общепрофессионального цикла.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:
З 1. Основные группы микроорганизмов;	У 1. Составлять рационы питания;
З 2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	У 2. Соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
З 3. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;	У 3. Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
З 4. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	У 4. Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.
З 5. Правила личной гигиены работников пищевых производств;	
З 6. Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;	
З 7. Роль пищи для организма человека;	
З 8. Основные процессы обмена веществ в организме;	
З 9. Состав, физиологическое значение, энергетическую пищевую ценность различных продуктов питания;	
З 10. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;	
З 11. Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	
З 12. Понятие рациона питания;	
З 13. Суточную норму потребности человека в питательных веществах;	

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
лекций	36
практические работы	24
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Формируемые знания, умения
1	2		3	4
Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве			22	
Тема 1.1. Основы микробиологии	Содержание учебного материала		6	
	1.	Понятие о микроорганизмах. Основные группы и классификация микроорганизмов.	2	3.1
	2.	Морфология и физиология микробов. Бактерии. Дрожжи. Грибы. Вирусы.	2	3.1
	3.	Микробиология основных пищевых продуктов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания	2	3.3, 3.4
	Практические занятия		8	
	1.	Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов	4	У.2
	2.	Органолептическая оценка безопасности пищевого сырья и продуктов	4	У.2
Тема 1.2. Пищевые инфекции, пищевые отравления	Содержание учебного материала		8	
	1.	Основные пищевые инфекционные заболевания. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.	2	3.2 – 3.4
	2.	Основные пищевые отравления. Инфекционные, зоонозные, гельминтозные заболевания. Меры профилактики и предупреждения.	2	3.2 – 3.4
	3.	Источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции	2	3.2 – 3.4
	4.	Предотвращение порчи сырья и готовой продукции	2	3.2 – 3.4
Раздел 2. Основы физиологии питания			20	
Тема 2.1. Пищевые вещества и их значение	Содержание учебного материала		6	
	1.	Роль питательных веществ: белков, жиров, углеводов в структуре питания	2	3.7, 3.10
	2.	Роль витаминов в структуре питания и их сохранение при кулинарной обработке	2	3.7, 3.10
	3.	Роль минеральных веществ и воды в структуре питания	2	3.7, 3.10
Тема 2.2. Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала		2	
	1.	Усвояемость пищи и влияющие на нее факторы	2	3.11

Тема 2.3. Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала		2	
	1.	Основные процессы обмена веществ в организме.	2	3.8
Тема 2.4. Питание различных групп населения	Содержание учебного материала		2	
	1.	Роль пищи для организма человека. Состав, физиологическое значение, энергетическая пищевая ценность различных продуктов питания. Понятие рационального питания. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания	2	3.7, 3.12, 3.13
	Практические работы		6	
	3.	Составление рациона сбалансированного питания	6	У.1
Тема 2.5. Лечебное питание	Содержание учебного материала		2	
	1.	Характеристика диет.	2	3.7, 3.9
Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве			16	
Тема 3.1. Основные сведения о гигиене и санитарии труда	Содержание учебного материала		6	
	1.	Влияние внешней среды на здоровье человека. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.	2	3.4 – 3.6
	2.	Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.	2	3.4 – 3.6
	3.	Приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств. Проведение санитарной обработки оборудования, инвентаря.	2	3.4 – 3.6
	Практические работы		10	
	4.	Санитарная обработка оборудования и инвентаря. Приготовление дезинфицирующего и моющего раствора.	4	У.2 – У.4
	5.	Гигиеническая оценка качества готовой продукции (бракераж)	6	У.2 – У.4
Дифференцированный зачет			2	3.1 - 3.13, У.1 - У.4
Всего:			60	

Реализация тем 1.1, 1.2, 2.5 возможна с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, в общем объеме – 14 часов.

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличие лаборатории **микробиологии, санитарии и гигиены.**

Оборудование **лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены** и рабочих мест:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся (12);
- комплект методических рекомендаций по проведению лабораторных работ;
- оборудование и инструменты в соответствии с паспортом лаборатории;
- электронные видеоматериалы в соответствии с паспортом лаборатории;
- сборник учебных карт в соответствии с паспортом лаборатории.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Васюкова А. Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена [Электронный ресурс]: учебник для СПО / А. Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2023. — 196 с. — Режим доступа : <https://book.ru/book/948621>
2. Васюкова А. Т. Физиология питания [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2022. — 236 с. — Режим доступа : <https://book.ru/book/943642>

Дополнительная литература:

1. Мартинчик А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник-М: ИЦ Академия ,2017; 2 часть
2. Королёв А.А., Несвежский Ю.В, Никитченко Е.И.Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена- М: ИЦ Академия 2017; 1 часть;
3. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. (1-е изд.) (в электронном формате) М.: ИЦ Академия, 2018
4. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. (1-е изд.) (в электронном формате) М.: ИЦ Академия, 2018

Интернет – ресурсы:

1. Микробиология - это... Что такое Микробиология? [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://dic.academic.ru/dic.nsf/ruwiki/116665> (дата обращения 02.09.2024г.)
2. Физиология питания - Технология Jimdo-Page! [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://zhannet.iimdofree.com/учащимся/обслуживающий-труд/физиология-питания/> (дата обращения 02.09.2024г.)
3. Гигиена и санитария на пищевом производстве – общие требования [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://nuvichem.ru/stat_i/gigiena_i_sanitariya_na_piwevom_proizvodstve/ (дата обращения 02.09.2024г.)

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная дисциплина включает 3 раздела:

- Основы микробиологии в пищевом производстве
- Основы физиологии питания
- Санитария и гигиена в пищевом производстве

Общее количество часов, отведенное на освоение профессионального модуля – 60 часов, из них **лекций** составляет 36 часов. В рамках учебной дисциплины проводятся **лабораторные и практические работы** в объеме – 24 часа.

Изучение дисциплин общепрофессионального цикла: «Товароведение пищевых продуктов», «Техническое оснащение и организация рабочего места» ведется параллельно.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по учебной дисциплине Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: наличие среднего или высшего профессионального образования, соответствующего профилю учебной дисциплины с обязательным повышением квалификации не реже одного раза в три года.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров ПФ ОГБПОУ «ТПТ» соответствует данному кадровому обеспечению.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Освоенные умения: <ul style="list-style-type: none"> – составлять рационы питания; – соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств 	<p><i>Методы:</i> практический контроль;</p> <p><i>Формы:</i> экспертная оценка выполнения практической работы</p>
Усвоенные знания: <ul style="list-style-type: none"> – основные группы микроорганизмов; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; – санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; – правила личной гигиены работников пищевых производств; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; – роль пищи для организма человека; – основные процессы обмена веществ в организме; – состав, физиологическое значение, энергетическую 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; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; 	<p><i>Методы:</i> письменный (тестовый) контроль;</p> <p><i>Формы:</i> тестирование</p>