



Министерство образования и науки
Мурманской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Мурманской области «Кольский транспортный колледж»
(ГАПОУ МО «КТК»)

СОГЛАСОВАНО

ПЦК Естественно - научного

профиля _____

(Наименование комиссии)

Протокол № _____

от «___» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора ГАПОУ МО «КТК»

от «___» _____ 20__ № _____

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Дисциплины	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
для профессии	16472 Пекарь
Автор:	Тинина Ирина Владимировна
Должность:	Мастер производственного обучения
Категория:	Высшая

Кола
2023

1.1.Область применения рабочей программы

Программа дисциплины является частью программы профессионального обучения в соответствии с ПС по профессии 16472 Пекарь. Создана для освоения основного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций: Технология приготовления хлебобулочных и мучных изделий.

Основная цель вида профессиональной деятельности: Технология приготовления хлебобулочных и мучных изделий

1.2. Цели и задачи

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- 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;
- схему микробиологического контроля;
- 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;

Индекс	Наименование	Объем программы профессионального обучения в академических часах			
		Формы контроля	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем		
			Занятия по дисциплине, МДК		Практики
			Всего по дисциплине, МДК	В том числе, лабораторные и практические занятия	
1	2	3	4	5	6
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл				
ОП.01	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	зачет	10		

Тематический план

ОП.01 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены		10
Тема 1 Виды микроорганизмов.	Содержание 1. Виды микроорганизмов: дрожжи, вирусы, бактерии, плесневые грибы. Строение, питание и размножение микроорганизмов. Действия микроорганизмов в хлебопекарном производстве. Заполненная таблица «Действие микроорганизмов в хлебопекарном производстве».	1
Тема 2 Пищевые инфекции и пищевые отравления.	Содержание 1. Понятие «пищевые инфекции» и «пищевые отравления»; возбудителей пищевых инфекций: золотистый стафилококк, бактерии рода сальмонелла, палочка Коха; пути заражения; «пищевые отравления»: возможные пути и скрытый период отравления, первые признаки пищевых отравлений, оказание первой помощи при пищевых отравлениях. Пути заражения муки, дрожжей хлебопекарных, масла сливочного, яиц, молока и молочных продуктов пищевыми инфекциями.	1
Тема 3 Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Болезни хлеба.	Содержание 1. Возможные источники микробиологического загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции: жиров, опары и теста в пищевом производстве. Болезни хлеба: плесневение, меловая болезнь, картофельная болезнь. Методы борьбы с болезнью хлеба.	1
Зачет		1
Тема 4	Содержание	1

Основы санитарии и гигиены кондитерского производства.	1. Понятия «санитария» и «гигиена труда», нормативный документ «СанПин 2.3.4.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий» для пекаря. Работа с документами «Сан.Пин»: составление перечня основных санитарных требований для пекаря.	
Тема 5 Значение санитарной грамотности рабочих.	Содержание 1. Правила личной гигиены, ухода за чистотой тела, одежды и обуви. Значение соблюдения правил личной гигиены, ухода за чистотой тела, одежды и обуви.	1
Тема 6 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде пекаря.	Содержание 1. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде пекаря.	1
Тема 7 Классификация моющих средств.	Содержание 1. Характеристика моющих и дезинфицирующих препаратов, разрешенных к применению в хлебопекарном производстве, по их составу.	1
Тема 8 Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	Содержание 1. Понятие «дезинфекция», «дезинсекция», «дератизация». Методы и правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	1
Зачет		1

Раздел 5. Разработка процедур контроля и средств оценки результатов обучения по программе профессионального обучения

При освоении программы оценка квалификации проводится в рамках промежуточной и итоговой аттестации. Формы, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся по профессии 16472 «Пекарь» устанавливаются организацией, осуществляющей образовательную деятельность, самостоятельно.

Формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой профессионального обучения. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Итоговая аттестация должна быть организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по профессии. Для итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа итоговой аттестации и фонды оценочных средств. Содержание заданий квалификационного экзамена должно соответствовать результатам освоения всех профессиональных модулей, входящих в образовательную программу. Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных обучающимися знаний, умений, навыков в соответствии с образовательной программой и согласованными с работодателем критериями.

Формы проведения промежуточной аттестации

Контроль знаний студентов осуществляется ступенчато: вводный контроль, текущий контроль, промежуточный контроль, итоговая аттестация.

Вводный контроль осуществляется с целью определения уровня подготовки обучающихся к освоению профессиональной программы.

Текущий контроль осуществляется преподавателями и мастерами производственного обучения на протяжении всего учебного года. Цель текущего контроля - проверить степень и качество усвоения изучаемого материала, определить необходимость введения изменений в содержание и методы обучения. В процессе учебного контроля оценивается самостоятельная работа обучающихся над изучаемым материалом: полнота выполнения заданий, уровень усвоения учебного материала и пр. Форма проведения текущего контроля - устная или письменная.

Промежуточный контроль может проводиться в виде зачетов, дифференцированных зачетов, контрольных, практических работ, экзамена.

Цель промежуточного контроля - аттестация обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям Профессионального стандарта по профессии «Пекарь» 33.014 (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «1» декабря 2015 г. № 914Н). Конкретные формы промежуточного контроля по профессиональным модулям разрабатываются преподавателями самостоятельно, рассматриваются на заседаниях ПЦК, утверждаются на Методическом совете и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Оценка качества подготовки обучающихся должна осуществляться в двух направлениях: оценка уровня освоения профессионального модуля и оценка компетенций обучающихся.

При освоении программ профессиональных модулей итоговой формой аттестации является квалификационный экзамен. Согласно учебного плана по данной профессии, предусмотрены следующие формы аттестации:

		форма проведения промежуточной аттестации
ПМ.01	Технология приготовления хлебобулочных и мучных изделий	
МДК.01.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных, мучных изделий	дифференцированный зачет
МДК.01.02	Технология приготовления хлебобулочных, мучных изделий	Дифференцированный зачет
УП.01	Учебная практика	Дифференцированный зачет
ИА		квалификационный экзамен

Раздел 6. Условия реализации программы

6.1. Требования к материально-техническому оснащению программы

Помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных программой профессионального обучения, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения.

Перечень помещений

Кабинеты:

- Технология приготовления теста
- Технология кулинарного производства
- Микробиология, санитария и гигиена
- Товароведение пищевых продуктов
-

Лаборатории:

- Пищевая лаборатория

Залы:

- Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
- Актный зал

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 16472 «Пекарь».

Образовательная организация, реализующая программу по профессии должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий Минимально необходимый для реализации ППО перечень материально- технического обеспечения, включает в себя:

Оснащение пищевой лаборатории

- рабочее место преподавателя,
- рабочие места обучающихся,
- оборудование механическое, тепловое, весовое, немеханическое,
- приборы, инструменты и приспособления,
- кухонный инвентарь, посуда, столовые приборы,
- плакаты по темам лабораторно-практических занятий,
- комплект расходных материалов.

Оснащение баз практик

Реализация программы профессионального обучения предполагает обязательную учебную практику (производственное обучение). Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ.

Технологическое оснащение рабочих мест учебной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть знаниями, умениями и навыками по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

6.2. Требования к кадровым условиям реализации программы

Реализация программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы профессионального обучения на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы профессионального обучения, должны получать профессиональное образование по программам дополнительного профессионального образования, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра знаний, умений и навыков.

6.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Основные источники

1. Анфимова, Н. А. Кулинария : учебник / Н. А. Анфимова. – Москва : Академия, 2013. – 400 с.
2. Барушников, Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учебное пособие / Ю. М. Барушников ; А. С. Максимов. Москва : Академия, 2012. – 320 с.
3. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / И. Ю. Бурчакова ; С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2018. – 384 с.
4. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник / И. Ю. Бурчакова ; С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2017. – 384 с.
5. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : лабораторно-практические работы / И. Ю. Бурчакова. – Москва : Академия, 2016. – 240 с.
6. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник / Н. Г. Бутейкис. – Москва : Академия, 2012. – 336 с.
7. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник / М. В. Володина ; Т. А. Сопачева. – Москва : Академия, 2015. – 192 с.
8. Елхина, В. Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания : справочник / В. Д. Елхина. – Москва : Академия, 2014. – 336 с.
9. Епифанова, М. В. Товароведение продовольственных товаров : учебник / М.В. Епифанова. – Москва : Академия, 2018. – 208 с.
10. Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / С. В. Ермилова. – Москва : Академия, 2018. – 208 с.

11. Жабина, С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании : учебник / С. Б. Жабина ; О. М. Бурдюгова ; А. В. Колесова. – Москва : Академия, 2015. – 334 с.
12. Солин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник / В.П.Солин. Москва : Академия, 2012. – 320 с.
13. Калинина, В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности : учебник / В. М. Калинина. – Москва : Академия, 2014. – 320 с.
14. Козлова, С. Н. Кулинарная характеристика блюд : учебное пособие / С.Н. Козлова ; Е. Ю. Феденишина. – Москва : Академия, 2014. – 192 с.
15. Кузнецова, Л. С. Технология и организация производства кондитерских изделий : учебник / Л. С. Кузнецова ; М. Ю. Сиданова. – Москва : Академия, 2016. – 480 с.
16. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий : учебник / Л. С. Кузнецова ; М. Ю. Сиданова. – Москва : Академия, 2017. – 400 с.
17. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий : учебник / Л. С. Кузнецова ; М. Ю. Сиданова. – Москва : Академия, 2013. – 400 с.
18. Ларионова, Н. М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник / Н. М. Ларионова. – Москва : Академия, 2015. – 208 с.
19. Лаушкина, Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены : учебник / Т. А. Лаушкина. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.
20. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник / Г. Г. Лутошкина. – Г.Г. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.
21. Мальгина, С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания : учебник / С. Ю. Мальгина ; Ю. Н. Плешкова. – Москва : Академия, 2015. – 320 с.
22. Мартинчик, А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / А. Н. Мартинчик ; А. А. Королёв ; Ю. В. Несвижский. – Москва : Академия, 2016. – 252 с.
23. Мартинчик, А. Н. Физиология питания : учебник / А. Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2015. – 240 с.
24. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии : учебник / З. П. Матюхина. – Москва : Академия, 2013. – 256 с.
25. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов : учебник / З. П. Матюхина ; . П. Королькова. – Москва : Академия, 2007. – 272 с.
26. Потапова, И. И. Основы калькуляции и учета : учебник / И. И. Потапова. – Москва : Академия, 2018. – 202 с.
27. Потапова, И. И. Калькуляция и учет : учебник / И. И. Потапова. – Москва : Академия.

Дополнительные источники

1. Андреев А.Н. Производство сдобных хлебобулочных изделий. - СПб.: ГИОРД, 2003. - 480 с.
2. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства/ Л.Я.Ауэрман; под общ.ред.Л.И. Пучковой. - СПб.: Профессия, 2002. - 414 с.
3. Бегунов А.А. Метрологическое обеспечение производства пищевой продукции. Справочник. - СПб: МП «Издатель», 1992. - 287 с.
4. ВНТП 02-92 «Нормы технологического проектирования предприятий хлебопекарной промышленности». Часть 1. Хлебозаводы.
5. Головань Ю.П. Технологическое оборудование хлебопекарных предприятий/ Ю.П. Головань, Н.А. Ильинский, Т.Н. Ильинская. - М.:Агропромиздат, 1988.- 384 с.
6. Матвеева И.В. Биотехнологические основы приготовления хлеба/И.В. Матвеева, И.Г. Белявская. - М.:ДеЛи-принт, 2001. - 150 с.
7. Методическое пособие для выполнения технологических расчетов по специальности 260202. ФГОУ СПО СПЭК, г. Сафоново.

8. Немцова З.С. Основы хлебопекарного производства/ З.С. Немцова, Н.П. Волкова, М.С. Терехова. - М., Агропромиздат, 1986. - 287с.
9. Пашенко Л.П., Жаркова И.М. Технология хлебобулочных изделий. - М.: «КолосС», 2006. - 392 с.
10. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарном предприятии. - М., 1999. - 216 с.
11. Производство хлеба, кондитерских и макаронных изделий. СанПиН 2.3.4.545-96. - М.: Госкомсанэпиднадзор России, 1996. - 63 с.
12. Пучкова Л.И. Проектирование хлебопекарных предприятий с основами САПР/ Л.И. Пучкова, А.С. Гришин, И.И. Шаргородский, В.Я. Черных. - М.: Колос, 1993. - 224 с.
13. Пучкова Л.И. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Ч.1. Технология хлеба/ Л.И. Пучкова, Р.Д. Поландова, И.В. Матвеева. - СПб.: ГИОРД, 2005. - 559 с.
14. Сборник технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий. - М.: Прейскурантиздат, 1989. - 493 с.
15. Сборник рецептур на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам. - М.: Артель-М, 1998. - 187 с.
16. Справочник «Сырьё хлебопекарного производства», том 1. Москва, ГОСНИИХП, 2008. - 272 с.
17. Условные обозначения и основные технические характеристики оборудования хлебопекарного производства. Методическое пособие по оборудованию хлебопекарного производства. ФГОУ СПО СПЭК, г. Сафоново.
18. Хлебобулочные изделия. Технические условия. - М.: ИПК Издательство стандартов, 1998. - 295 с.
19. Хромеев В.М. Оборудование хлебопекарного производства. - М.: ИРПО; Издательский центр «Академия», 2000. - 320 с.
20. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. - М.: Академия, 2006. - 448 с.

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Оборудование для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.r-invest.org>
2. Оборудование кафе и ресторанов, предприятий общественного питания, столовой. [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.r-kobor.ru>
3. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.r-twirpx.com> > file/149691/
4. Онлайн библиотека [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.vbbooks.ru>.
5. Интернет университет информационных технологий [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.intuit.ru>.
6. Торговля (общепит). [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://mvf.klerk.ru/blank/b007.htm>