
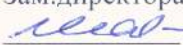


ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РОДНИКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ОГБПОУ «РПК», пл. Ленина д.10
тел. 2-25-45; факс: 8-493-36-2-25-45; E-mail: PU_RODNIKI@mail.ru

Рассмотрено
на заседании МО
профессионального цикла
Председатель методического
объединения
 М.Б.Волкова
Протокол № 4 от
« 05 » 12 2019 г.

Согласовано
Зам.директора по УПР
 А.Н.Шанина
« 06 » 12 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
в рамках основной образовательной программы
среднего профессионального образования
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N1565

Организация-разработчик: ОГБПОУ «РПК»

Разработчик: преподаватель Сорокина А.О.

г.Родники, 2019

Оглавление

1.Общая характеристика программы учебной дисциплины.....	3
2.Структура и содержание учебной дисциплины	9
3.Условия реализации программы учебной дисциплины.....	15
4.Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.....	18

1. Общая характеристика программы учебной дисциплины

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения учебной 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 (система ХАССП) 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.

знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристика микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- микробиологию основных пищевых продуктов;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников в 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 веществ;
- 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.

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

В результате освоения учебной дисциплины студент должен овладеть общими компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен овладеть профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

В результате освоения учебной дисциплины студент должен овладеть личностными результатами:

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2. Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России.

ЛР 3. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 4. Принимающий семейные ценности своего народа, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

ЛР 5. Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля.

ЛР 6. Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение.

ЛР 7. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и

сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.

ЛР 8. Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.

ЛР 9. Уважающий этнокультурные, религиозные права человека, в том числе с особенностями развития; ценящий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности».

ЛР 10. Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; готовый оказать поддержку нуждающимся.

ЛР 11. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.

ЛР 12. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР13. Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 14. Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.

ЛР 15. Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.

ЛР 16. Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств; предупреждающий собственное и чужое деструктивное поведение в сетевом пространстве.

ЛР 17. Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.

ЛР 18. Осознающий значимость системного познания мира, критического осмысления накопленного опыта.

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Объем в часах
Учебная нагрузка	64
Работа во взаимодействии с преподавателем	56
в том числе:	
в форме практической подготовки	55
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося	8
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		64	
Введение	Содержание учебного материала Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии.	1	ОК 1-7, 9, 10, ЛР 1-18
Раздел 1. Морфология и физиология микробов		22	
Тема 1.1. Морфология микробов	Содержание учебного материала 1.Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот. 2-3.Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. (практическая подготовка) 4-5.Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности. (практическая подготовка)	5	ОК 1-7, 9, 10, ЛР 1-18
	Лабораторная работа №1. Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов. (практическая подготовка)	1	ОК 1-7, 9, 10, ЛР 1-18
	Лабораторная работа №2. Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах. (практическая подготовка)	1	
Тема 1.2. Физиология микробов	Содержание учебного материала 1.Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. (практическая подготовка) 2. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. (практическая подготовка) 3.Обмен веществ и питание микробов. (практическая подготовка) 4. Рост и размножение микробов.	4	ОК 1-7, 9, 10, ЛР 1-18
	Лабораторная работа №3. Выращивание микробов на различных питательных средах. (практическая подготовка)	1	ОК 1-7, 9, 10, ЛР 1-18
	Лабораторная работа №4. Осуществление микробиологического контроля пищевого	1	

	производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук. (практическая подготовка)		
Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы	Содержание учебного материала 1. Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. 2. Характеристика микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. (практическая подготовка)	2	ОК 1-7, 9, 10, ЛР 1-18
Тема 1.4. Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	Содержание учебного материала 1. Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет. (практическая подготовка) 2. Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. (практическая подготовка) 3. Микробиология основных пищевых продуктов. (практическая подготовка) 4. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.	4	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.4 ЛР 1-18
	Практическая работа №1. Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции. (практическая подготовка)	2	
	Практическая работа №2. Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции. (практическая подготовка)	1	
В том числе самостоятельная работа - Работа с учебной и справочной литературой. Составление схемы «Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот» - Работа со справочной литературой. Подготовить сообщение «Рост и размножение микробов.» - Работа с учебной и справочной литературой. Подготовить сообщение «Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.» - Работа с интернет ресурсами. Составление схемы «Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.»		4	
Раздел 2. Основы физиологии питания.		25	
Тема 2.1. Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала 1. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. 2. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. (практическая подготовка) 3. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение,	3	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

	энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. (практическая подготовка)		ПК 6.3-6.4 ЛР 1-18
	Практическая работа №3. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности. (практическая подготовка)	1	
Тема 2.2. пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала 1.Понятие о процессе пищеварения. (практическая подготовка) 2.Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. 3.Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи. (практическая подготовка)	3	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	Практическая работа №4. Изучение схемы пищеварительного тракта. (практическая подготовка)	1	ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.4
	Практическая работа №5. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи. (практическая подготовка)	1	ЛР 1-18
Тема 2.3. Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала 1.Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. (практическая подготовка) 2.Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. (практическая подготовка) 3.Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. (практическая подготовка) 4.Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. (практическая подготовка) 5.Методика расчета энергетической ценности блюда. (практическая подготовка)	5	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.4 ЛР 1-18
	Практическая работа №6. Выполнение расчета суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. (практическая подготовка)	2	
	Практическая работа №7. Выполнение расчета калорийности блюда. (практическая подготовка)	2	
Тема 2.4. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала 1.Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. (практическая подготовка) 2.Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. 3.Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. (практическая подготовка) 4.Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. (практическая подготовка) 5.Понятие о лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов	5	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.4 ЛР 1-18

	питания. (практическая подготовка)		
	Практическая работа №8. Составление рационов питания для различных категорий потребителей. (практическая подготовка)	2	
В том числе самостоятельная работа - Работа со справочной литературой. Подготовить сообщение «Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода.» - Работа с учебной и справочной литературой. Подготовить сообщение «Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.» - Работа с интернет ресурсами. Составление схемы «Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда.»		3	
Раздел 3. Гигиена и санитария в организациях питания		16	
Тема 3.1. Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	Содержание учебного материала 1.Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые инфекции. (практическая подготовка) 2.Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика. 3.Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены. (практическая подготовка)	3	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.4 ЛР 1-18
	Практическая работа №9. Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве. (практическая подготовка)	1	
	Практическая работа №10. Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве. (практическая подготовка)	1	
Тема 3.2. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	Содержание учебного материала 1.Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. (практическая подготовка) 2.Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. (практическая подготовка) 3.Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. (практическая подготовка) 4.Дезинфекция, дезинсекция, дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения. (практическая подготовка)	4	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.4 ЛР 1-18

	Практическая работа №11. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования. (практическая подготовка)	1	
Тема 3.3. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала 1.Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. (практическая подготовка) 2.Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. (практическая подготовка) 3.Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок. (практическая подготовка)	3	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.4 ЛР 1-18
	Практическая работа №12. Гигиеническая оценка качества готовой продукции (бракераж). (практическая подготовка)	1	
Тема 3.4. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала 1.Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация. (практическая подготовка) 2.Санитарные требования к складским помещения, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции. (практическая подготовка)	2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.4 ЛР 1-18
В том числе самостоятельная работа - Работа с интернет ресурсами. Подготовить сообщение «Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика.		1	
Экзамен			

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины в предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1 Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2015.-III, 8 с.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2015.-III, 48 с.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2015.-III, 10 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2015.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2015. - III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2016.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2016. - III, 10 с.

9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

12. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

13. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

14. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

15. 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.

16. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2017г.256 с.

3.2.2.Электронные издания:

1.Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

2.Всё о весе [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.vseovese.ru

3.Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.gramotey.com

4.Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.rusarticles.com

5.Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.gost.prototypes.ru

6.Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.lib.rus

7.Медицинский портал [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.meduniver.com

8.Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.standard.ru

9.Центр ресторанный партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [http://www.creative"chef.m/](http://www.creative)

3.2.3.Дополнительные источники:

1.Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2017г.,275с.

2. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания: Издательский центр «Академия», 2015г.

3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: Издательский центр «Академия», 2016г.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и термины микробиологии; - классификацию микроорганизмов; - морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; - генетическую и химическую основы наследственности формы изменчивости микроорганизмов; - роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; - характеристика микрофлоры почвы, воды и воздуха; - особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - микробиологию основных пищевых продуктов; - возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - правила личной гигиены работников в 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 веществ; - 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. 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>

<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 (система ХАССП) 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. 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения заданий на экзамене</p>
--	---	---