

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания,
санитарии и гигиены
для профессии
среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП 01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, Кондитер», Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессии повар, кондитер, в дополнительном профессиональном образовании, по переподготовке кадров и повышения квалификации.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.1-ОК.4, ОК.6 - ОК.10.,

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 17-20	–соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – <i>применять оборудование и принадлежности микробиологической лаборатории;</i> – <i>работать с микроскопом;</i> –определять источники микробиологического загрязнения; –производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,	–основные понятия и термины микробиологии; –основные группы микроорганизмов, – <i>процессы, вызываемые микроорганизмами при производстве и хранении пищевых продуктов;</i> – <i>влияние условий внешней среды на микроорганизмы;</i> – <i>распространение микроорганизмов в природе;</i> –микробиология основных пищевых продуктов; – <i>микробиологическую стойкость продукта при хранении;</i> – <i>показатели микробиологической обсемененности;</i> –правила личной гигиены работников организации питания; –классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; –правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
	– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	–основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
	– готовить растворы дезинфицирующих и моющих	

	<p>средств;</p> <p>– проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;</p>	<p>– возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции</p> <p>– методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции</p>
<p>ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ЛР 17-20</p>	<p>рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;</p> <p>составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>	<p>– пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>– суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>– основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>– суточный расход энергии;</p> <p>– состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>– физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>– усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>– нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>– назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p> <p>– методики составления рационов питания</p>
<p>ОК 01</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и</p>

профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	56
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	39
практические занятия	14
контрольные работы	2
<i>Самостоятельная работа</i> ¹	-
Промежуточная аттестация	1

¹ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов ² , формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Введение	1	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А.А. Лебедева.	1	ОК 1-7, 9,10
Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве			23	
Тема 1.1	Содержание учебного материала		11	
Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	1	Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.	1	ОК 1-7, 9,10 ЛР 17-20 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
	2	Физиология микроорганизмов. Химический состав клеток микроорганизмов. Обмен веществ. Питание микроорганизмов. Дыхание микроорганизмов. Рост микробной культуры.	1	
	3	<i>Процессы, вызываемые микроорганизмами при производстве и хранении пищевых продуктов.</i>	1	
	4	<i>Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Физические факторы. Химические факторы. Биологические факторы. Факторы внешней среды и жизнедеятельность микроорганизмов.</i>	1	

² В соответствии с Приложением 3 ПООП.

	5	<i>Микробиологическая стойкость продукта при хранении.</i>	1	
	6	<i>Распространение микроорганизмов в природе. Среда обитания микроорганизмов. Микрофлора почвы. Микрофлора воздуха. Микрофлора воды. Микрофлора тела человека. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.</i>	1	
	7	Микробиология основных пищевых продуктов. Значение микробиологии пищевых продуктов. Микробиология мяса и мясных продуктов; рыбы и морепродуктов; стерилизованных баночных консервов; молока и молочных продуктов; кисломолочных продуктов; пищевых жиров; яиц и яичных продуктов; овощей, плодов и продуктов их переработки; зернопродуктов.	1	
	8	<i>Показатели микробиологической обсемененности.</i>	1	
	Практические занятия			
	1	Практическое занятие № 1: Ознакомление с оборудованием и принадлежностями микробиологической лаборатории. Устройство микроскопа и правила работы с ним.	1	ОК 1-7, 9,10 ЛР 17-20 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
	2	Практическое занятие № 2: Изучение под микроскопом микроорганизмов. Определение морфологии микроорганизмов.	1	
	3	Практическое занятие № 3: Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов.	1	
	Содержание учебного материала		12	
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	1	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности.	1	ОК 1-7, 9,10 ЛР 17-20 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
	2	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания.	1	
	3	<i>Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях.</i>	1	
	4	<i>Зоонозы: бруцеллез, туберкулез.</i>	1	

	5	<i>Зоонозы: сибирская язва, ящур.</i>	1	
	6	Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития.	1	
	7	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Схема микробиологического контроля.	1	
	8	<i>Анализ мер по предупреждению инфекционных заболеваний.</i>	1	ОК 1-7, 9,10 ЛР 17-20 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
	Практические занятия		3	
	4	<i>Практическое занятие № 4: Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах.</i>	1	
	5	<i>Практическое занятие № 5: Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств.</i>	1	
	6	Практическое занятие № 6: Проведение органолептической оценки безопасности пищевого сырья и продуктов.	1	
	1	Контрольная работа № 1 «Основы микробиологии в пищевом производстве»	1	
Раздел 2. Основы физиологии питания			19	ОК 1-7, 9,10 ЛР 17-20 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
Тема 2.1	Содержание учебного материала		5	
Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	1	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах.	1	
	2	<i>Потребность организма в белках, жирах и углеводах.</i>	1	
	3	<i>Метаболизм и функции белков, жиров и углеводов.</i>	1	
	4	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность	1	

		различных продуктов питания.		
	Практические занятия		1	
	7	Практическое занятие № 7: Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности.	1	ОК 1-7, 9,10 ЛР 17-20 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
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала		4	
	1	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.	1	ОК 1-7, 9,10 ЛР 17-20 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
	2	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.	1	
	Практические занятия		2	
	8	<i>Практическое занятие № 8: Изучение схемы пищеварительного тракта.</i>	1	
	9	<i>Практическое занятие № 9: Анализ рационов питания.</i>	1	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала		5	
	1	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	1	ОК 1-7, 9,10 ЛР 17-20 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
	2	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда.	1	
	3	<i>Составление меню суточного рациона для различных групп взрослого населения и его физиологическая оценка.</i>	1	
	Практические занятия		2	
	10	Практическое занятие № 10: Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	1	ОК 1-7, 9,10 ЛР 17-20 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
11	Практическое занятие № 11: Выполнение расчёта	1		

		калорийности блюда (по заданию преподавателя).		ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала		5	
	1	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда.	1	ОК 1-7, 9,10 ЛР 17-20 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
	2	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания.	1	
	3	Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания.	1	ОК 1-7, 9,10 ЛР 17-20
	Практические занятия		2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	12	Практическое занятие № 12: Составление рационов питания для детей и подростков.	1	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	Контрольная работа № 2 «Основы физиологии питания»		1	ПК 5.1-5.5
Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве			13	
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена.	Содержание учебного материала		2	ОК 1-7, 9,10 ЛР 17-20 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
	1	Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.	1	
	2	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	1	
Тема 3.2 Санитарно-	Содержание учебного материала		6	
	1	Санитарно-гигиенические требования к содержанию	1	ОК 1-7, 9,10

гигиенические требования к помещениям.		помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания		ЛР 17-20 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
	2	<i>Санитарные нормы и правила СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.</i>	1	
	3	<i>Требования к микроклимату, отоплению, вентиляции, кондиционированию воздуха, освещению и условиям труда.</i>	1	ОК 1-7, 9,10 ЛР 17-20
	4	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.	1	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	5	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	1	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практические занятия		1	
	13	Практическое занятие № 13: Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования.	1	ОК 1-7, 9,10 ЛР 17-20 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
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	Содержание учебного материала		3	
	1	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов.	1	ОК 1-7, 9,10 ЛР 17-20 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	2	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.):	1	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5

		санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок.		ПК 5.1-5.5
	Практические занятия		1	
	14	Практическое занятие № 14: Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	1	
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала		2	ОК 1-7, 9,10 ЛР 17-20 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
	1	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация.	1	
	2	Промежуточная аттестация	1	
Всего			56	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» требует наличия учебного кабинета «Микробиологии, санитарии и гигиены», лаборатории.

Оборудование учебного кабинета: 25 посадочных мест обучающихся, рабочее место преподавателя, комплекты наглядных пособий, микроскоп и микробиологическое оборудование.

Технические средства обучения: компьютер, интерактивная доска, мультимедиа.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – 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, 2014.- 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, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -7-е перераб. и допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2013 г. – 160 с.

11. 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. – электронный учебник.

Дополнительные источники:

2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
3. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
4. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
5. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
8. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
9. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
10. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
11. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com
12. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
13. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus
14. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
15. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru
16. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru
17. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования/ Т.А. Лаушкина. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 144 с.

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, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; – <i>процессы, вызываемые микроорганизмами при производстве и хранении пищевых продуктов;</i> – <i>влияние условий внешней среды на микроорганизмы;</i> – <i>распространение микроорганизмов в природе;</i> <i>микробиологическую стойкость продукта при хранении;</i> <i>показатели микробиологической обсемененности;</i> 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; 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</p>	<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: -письменного/устного опроса; -тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>

<p>питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания</p>		
<p>Умения: соблюдать санитарно- эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; <i>применять оборудование и принадлежности микробиологической лаборатории; работать с микроскопом;</i> обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 25910413180194252715292873429998908689710672404

Владелец Шахбазян Вера Арамовна

Действителен с 30.08.2023 по 29.08.2024