

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН ПО ТОРГОВЛЕ И ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
УФИМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА**

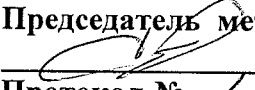
**ОП.01. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,  
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**


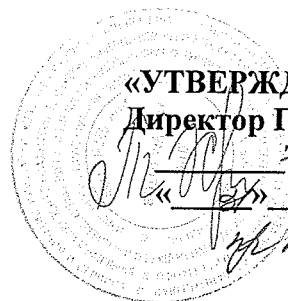
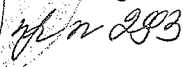
**Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих**


**По профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер**

**Профиль: социально-экономический**

**Уфа, 2018**

**«РАССМОТРЕНО»:**  
Методическим объединением  
ГБПОУ УКИП и С  
Председатель методобъединения  
  
Ф.Я.Зиннатуллина  
Протокол № 1  
« 30 » 08 2018 г.

**«УТВЕРЖДАЮ»:**  
Директор ГБПОУ УКИП и С  
Т.А.Христофорова  
  
« 31 » 08 2018 г.  
  


**«СОГЛАСОВАНО»:**  
Заместитель директора по УПР  
  
Н.В.Трегубова  
« 31 » 08 2018 г.

**«ОДОБРЕНО»**  
Советом колледжа УКИП и С  
Протокол № 1  
« 31 » 08 2018 г.

Рабочая программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла **ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены** разработана Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Уфимским колледжем индустрии питания и сервиса - ГБПОУ УКИП и С (далее – колледж) в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), на основании примерной основной образовательной программы разработанной и внесенной в федеральный реестр примерных образовательных программ СПО, регистрационный номер: 43.01.09 – 170331) Организация разработчик примерной образовательной программы: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм ; профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610 н, профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 597н;  
Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Уфимский колледж индустрии питания и сервиса.

Разработчики: методист УКИП и С – Ванюлина Т.П.

Преподаватель специальных дисциплин высшей категории Трегубова Н.В.

Преподаватель специальных дисциплин высшей категории Талыпова З.Г.

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

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

## **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<b>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</b>	–соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	–основные понятия и термины микробиологии;
	–определять источники микробиологического загрязнения;	–основные группы микроорганизмов,
	–производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,	–микробиология основных пищевых продуктов;
	–обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	–правила личной гигиены работников организации питания;
	–готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	–классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
	–загрязнения	–правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
	–проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	–основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
		–возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции
		–методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
<b>ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5,</b>	рассчитывать энергетическую ценность блюд;	–пищевые вещества и их значение для организма человека;
	рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;	–суточную норму потребности человека в питательных веществах;

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<b>ПК 5.2-5.5</b>	составлять рационы питания для различных категорий потребителей	<ul style="list-style-type: none"> <li>–основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>–суточный расход энергии;</li> <li>–состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>–физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>–усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>–нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>–назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</li> <li>–методики составления рационов питания</li> </ul>
<b>ОК 01</b>	<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 наставни-</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>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	ка).	
<b>ОК 02</b>	<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>
<b>ОК 03</b>	<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>
<b>ОК 04</b>	<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>
<b>ОК 05</b>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
<b>ОК 06</b>	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения професси-</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
		ональной деятельности
<b>ОК 07</b>	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
<b>ОК 09</b>	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
<b>ОК 10</b>	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые 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	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и 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**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>48</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	30
лабораторные занятия	
практические занятия	17
самостоятельная работа	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>1</b>



Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
<b>Раздел I Основы микробиологии в пищевом производстве</b>				
<b>Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 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</b>
	1	<b>Введение.</b> Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	<i>1</i>	
	2	Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактери+й, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.	<i>1</i>	
	3	<b>Практическое занятие №1 ознакомление с оборудованием и принадлежностями микробиологической лаборатории</b>	<i>1</i>	
	4	<b>Практическое занятие №2 Изучение устройства микроскопа и правила работы с ним</b>	<i>1</i>	
	5	<b>Роль микроорганизмов в пищевом производстве:</b> ( бактерии, плесневых грибов, дрожжей) процессы, вызываемые микроорганизмами при производстве и хранении пищевых продуктов: брожение (спиртовое, молочно-кислое, уксусно-кислое); гниение, плесневение Значение микробиологии пищевых продуктов.	<i>1</i>	
	6	<b>.Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха.</b> Роль микроорганизмов в кругообороте веществ в природе.	<i>1</i>	
	7	<b>Практическое занятие 3. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов.</b> Работа с образцами пищевых продуктов, консервами, муляжами.	<i>1</i>	
8	<b>Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.</b> Факторы влияющие на развитие микроорганизмов: – Физические факторы (температура, давление, свет УФО, – Химические факторы – Биологические факторы	<i>1</i>		

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
		Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий на п.о.о.		
	9	<b>Практическое занятие 4. Изучение под микроскопом микроорганизмов</b>	1	
<b>Тема 1.2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 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</b>
	10	<b>Патогенные микроорганизмы:</b> понятие, биологические особенности, иммунитет, его виды, инкубационный период	1	
	11	<b>Пищевые инфекционные заболевания:</b> – Понятие об инфекционных заболеваниях – Характеристика острых кишечных заболеваний (дизентерия, брюшной тиф, паратиф А и Б, холера, сальмонеллез. Возбудители, источники заражения. Меры предупреждения кишечной инфекции.	1	
	12	<b>Зоонозы:</b> Характеристика зооноз: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.Возбудители, источники заражения, меры предупреждения	1	
	13	<b>Пищевые отравления.</b> Понятия о пищевых отравлениях – Классификация пищевых отравлений – Пищевые отравления бактериального происхождения. Источники, симптомы (ботулизм, стафилококковое отравление	1	
	14	<b>Пищевые отравления немикробного происхождения.</b> Классификация отравлений.Характеристика отравлений: – Природноядовитыми продуктами животного происхождения – Зернами косточковых плодов – Грибами, фасолью, сырыми буковыми орехами – Продуктами, временно приобретшими токсические свойства (соланин	1	

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	
1	2	3	4	5	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Сорняками</li> <li>– Солями тяжелых металлов</li> <li>– Пищевыми добавками, нитратами</li> </ul> Меры предупреждения			
	15	<b>Глистные заболевания.</b> Общие понятия. Виды и характеристика глистных заболеваний: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Аскариды</li> <li>– Бычий цепень ( солитер)</li> <li>– Трихинеллы</li> <li>– Широкий лентец</li> <li>– Эхинококк.</li> </ul> Меры предупреждения.	1		
	16	<b>Источники микробиологического загрязнения на п.о.п.:</b> Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на п.о.п	1		
	17	<b>Практическое занятие 5</b> Определение получения патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	1		
<b>Раздел 2 Основы физиологии питания</b>					<b>ОК 1-7, 9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
<b>Тема 2.1.</b> <b>Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	18	<b>Основные пищевые вещества:</b> Роль пищи в организме Белки. физиологическая роль в структуре питания человека. Энергетическая ценность. Жиры. Физиологическое значение в питании человека. Нахождение в продуктах Углеводы. Физиологическое значение в питании человека, энергетическая ценность. Нахождение в продуктах	1		
	19	<b>Минеральные вещества. Вода. Витамины и витаминоподобные.</b> Физиологическое значение в питании человека, энергетическая цен-	1		

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
		ность. Нахождение в продуктах		<b>ОК 1-7, 9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	20	<b>Практическое занятие 6. Составление сравнительной характеристики продуктов питания</b> по пищевой, физиологической, энергетической ценности . Самостоятельная работа обучающихся : таблица «Состав и значение пищи»	<i>1</i>	
<b>Тема 2.2. Пищеварение и усвояемость пищи</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
	21	<b>Понятие о процессе пищеварения.</b> Строение пищеварительного аппарата. Физико-химические процессы проходящие при пищеварении	<i>1</i>	
	22	<b>Практическое занятие 7</b> Изучение схем пищеварительного тракта.	<i>1</i>	
	23	<b>Усвояемость пищи.</b> Факторы, влияющие на усвояемость пищи	<i>1</i>	
	24	<b>Практическое занятие 8</b> Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи.	<i>1</i>	
<b>Тема 2.3. Обмен веществ и энергии</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
	25	<b>Понятие об обмене веществ .</b> ассимиляция и диссимиляция. Факторы, влияющие на обмен веществ	<i>1</i>	
	26	<b>Обмен энергии.</b> Суточный расход энергии. Суточный расход энергии по группам населения.	<i>1</i>	
	27	<b>Понятие о калорийности пищи.</b> энергетическая ценность пищи. Методика расчета энергетической ценности пищевых продуктов.	<i>1</i>	
	28	<b>Энергетический баланс организма.</b>	<i>1</i>	

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
	29	<b>Практическое занятие 9</b> Выполнение расчета калорийности блюд	1	<b>ОК 1-7, 9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	30	<b>Практическое занятие 10. Расчет суточного расхода энергии в зависимости от группы населения.</b>	1	
<b>Тема 2.4. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
	31	<b>Рациональное питание.</b> Понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда	1	
	32	<b>Питание детей и подростков.</b> Физиологические особенности питания детей и подростков. Особенности режима питания детей и подростков. Сырья и кулинарной обработки блюд	1	
	33	<b>Лечебное и лечебно-профилактическое питание.</b> Понятие, значение, основные физиологические принципы построения диетического питания. Принципы изменения: химическое, механическое, термическое. Диеты. Рацион питания	1	
	34	<b>Практическое занятие 11.</b> Составление рациона питания для различных категорий потребителей ( по заданию преподавателя)	1	
	35	<b>Практическое занятие 12</b> Составление рациона питания для различных категорий потребителей ( по заданию преподавателя)	1	
	36	<b>Практическое занятие 13.</b> Составление рациона питания ( лечебного) с учетом заболеваний ( по заданию преподавателя)	1	
<b>Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве</b>				
<b>Тема 3.1. Личная и производственная гигиена</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
	37	<b>Личная гигиена работников п.о.п.</b> Санитарные требования к форменной одежде, внешнему виду. Требования ХАССП к соблюдению личной и производственной дисциплины Медицинский контроль. Значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека	1	

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
<b>Тема 3.2. Санитарно-гигиенические требования к помещениям</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			<i>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</i>
	38	<b>Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений.</b> требования к освещению. Санитарные гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде Требования системы ХАССП к содержанию помещений. оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания.	<i>1</i>	
	39	<b>Дезинфекция, дезинсекция, дератизация.</b> Моющие и дезинфицирующие средства. Классификация, правила их применения. Условия и сроки хранения	<i>1</i>	
	40	<b>Практическое занятие 14. Приготовление моющих и дезинфицирующих средств</b> для мытья и обеззараживания посуды, инвентаря и оборудования. Изучение правил пользования моющих и дезинфицирующих средств и санитарные требования по мытью и обеззараживанию	<i>1</i>	
<b>Тема 3.3. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			<i>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</i>
	41	<b>Санитарные требования к процессам механической обработки продовольственного сырья.</b>	<i>1</i>	
	42	<b>Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и полуфабрикатов.</b> Способы и режимы тепловой обработки.	<i>1</i>	
	43	<b>Санитарные требования к приготовлению блюд и изделий повышенного эпидемиологического риска</b> (студни, заливные, паштеты, салаты, винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом. санитарные правила применения пищевых добавок..	<i>1</i>	
	44	<b>Практическое занятие 15 Запрещенные и разрешенные добавки.</b> Изучение перечня пищевых добавок, их применение в пищевом производстве.	<i>1</i>	

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
Тема 3.4. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>ОК 1-7, 9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	45	<b>Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции.</b> Сопроводительная документация. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	<i>1</i>	
	46	<b>Практическое занятие 16. Изучение сопроводительной документации к транспортировке, приему и хранению продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</b>	<i>1</i>	
	47	<b>Практическое занятие 17. Гигиеническая оценка качества готовой пищи ( бракераж).</b>	<i>1</i>	
	48	Дифференцированный зачет	<i>1</i>	
ВСЕГО			<b>48</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, мультимедийным проектором; наглядными пособиями, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).микроскопы цифровые Lever DTX 30

#### **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

##### **1.2.1. Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
7. 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.



8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
10. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 256
11. 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
12. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2013г. 256 с
13. 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.

### 1.2.2. Электронные издания:

1. 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>
2. 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>
3. 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/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. 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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

5. 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/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
6. 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/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
7. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
8. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)
9. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)
10. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.rusarticles.com](http://www.rusarticles.com)
11. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)
12. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.lib.rus](http://www.lib.rus)
13. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.meduniver.com](http://www.meduniver.com)
14. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.standard.ru](http://www.standard.ru)
15. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: **Ошибка! Недопустимый объект гиперссылки.**
16. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.fictionbook.ru](http://www.fictionbook.ru)

## 2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<p><b>Знания:</b>  основные понятия и термины микробиологии;  основные группы микроорганизмов, 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;  пищевые вещества и их значение для организма человека;  суточную норму потребности человека в питательных веществах;  основные процессы обмена веществ в ор-</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>  в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования.</p>

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<p>ганизме; 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; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания</p>		
<p><b>Умения:</b> соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитар-</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие тре-</i></p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- 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>

<b><i>Результаты обучения</i></b>	<b><i>Критерии оценки</i></b>	<b><i>Формы и методы оценки</i></b>
<p>ную 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>бованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b><i>Промежуточная аттестация:</i></b> <i>В форме дифференцированного зачета</i></p>