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 УКИПиС
Председатель методобъединения
_____Ф.Я.Зиннатуллина
Протокол № _1_
«_30_»_____08_____2018 г.

«УТВЕРЖДАЮ»:
Директор ГБПОУ УКИП иС
_____Т.А.Христофорова
«_31_»_____08_____2018 г.
пр № 293

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 5.2-5.5	составлять рационы питания для различных категорий потребителей	–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; –нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; –назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; –методики составления рационов питания
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставни-	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	ка).	
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения професси-

Код ПК, ОК	Умения	Знания
		ональной деятельности
ОК 07	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.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности
ОК 10	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

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

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1 **Основы микробиологии в пищевом производстве**				
Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве		***Содержание учебного материала***		**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**
	1	***Введение.*** 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***	
	2	Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактери+й, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.	***1***	
	3	**Практическое занятие №1 ознакомление с оборудованием и принадлежностями микробиологической лаборатории**	***1***	
	4	**Практическое занятие №2 Изучение устройства микроскопа и правила работы с ним**	***1***	
	5	**Роль микроорганизмов в пищевом производстве:** (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**.**	***1***	
	6	.**Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха.** Роль микроорганизмов в кругообороте веществ в природе.	***1***	
	7	**Практическое занятие 3. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов**. Работа с образцами пищевых продуктов, консервами, муляжами.	***1***	
	8	**Влияние условий внешней среды на микроорганизмы**. Факторы влияющие на развитие микроорганизмов: – Физические факторы (температура, давление, свет УФО, – Химические факторы – Биологические факторы	***1***	

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	**Практическое занятие 4. Изучение под микроскопом микроорганизмов**	***1***	
Тема 1.2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	***Содержание учебного материала***			**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**
	10	**Патогенные микроорганизмы**: понятие, биологические особенности, иммунитет, его виды, инкубационный период	***1***	
	11	**Пищевые инфекционные заболевания:** – 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	**Зоонозы:** Характеристика зооноз: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.Возбудители, источники заражения, меры предупреждения	***1***	
	13	**Пищевые отравления.**Понятия о пищевых отравлениях – Классификация пищевых отравлений – Пищевые отравления бактериального происхождения. Источники, симптомы (ботулизм, стафилококковое отравление	***1***	
	14	**Пищевые отравления немикробного происхождения**. 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
		– Сорняками – Солями тяжелых металлов – Пищевыми добавками, нитратами Меры предупреждения		
	15	**Глистные заболевания**. Общие понятия. Виды и характеристика глистных заболеваний: – Аскариды – Бычий цепень (солитер) – Трихинеллы – Широкий лентец – Эхинококк. Меры предупреждения.	***1***	
	16	**Источники микробиологического загрязнения на п.о.п.:** Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на п.о.п	***1***	
	17	**Практическое занятие 5** Определение получения патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	***1***	
Раздел 2 **Основы физиологии питания**				***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***
Тема 2.1. Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	***Содержание учебного материала***			
	18	**Основные пищевые вещества**: Роль пищи в организме Белки. физиологическая роль в структуре питания человека. Энергетическая ценность. Жиры. Физиологическое значение в питании человека. Нахождение в продуктахУглеводы**.** Физиологическое значение в питании человека, энергетическая ценность. Нахождение в продуктах	***1***	
	19	**Минеральные вещества**. **Вода. Витамины и витаминоподобные**. 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		
	20	**Практическое занятие 6. Составление сравнительной характеристики продуктов питания** по пищевой, физиологической, энергетической ценности . Самостоятельная работа обучающихся : таблица «Состав и значение пищи»	***1***	
Тема 2.2. Пищеварение и усвояемость пищи	***Содержание учебного материала***			***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***
	21	**Понятие о процессе пищеварения**. Строение пищеварительного аппарата. Физико-химические процессы проходящие при пищеварении	***1***	
	22	**Практическое занятие 7** Изучение схем пищеварительного тракта.	***1***	
	23	**Усвояемость пищи.** Факторы, влияющие на усвояемость пищи	***1***	
	24	**Практическое занятие 8** Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи.	***1***	
Тема 2.3. Обмен веществ и энергии	***Содержание учебного материала***			***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***
	25	**Понятие об обмене веществ** . ассимиляция и диссимиляция. Факторы, влияющие на обмен веществ	***1***	
	26	**Обмен энергии**. Суточный расход энергии. Суточный расход энергии по группам населения.	***1***	
	27	**Понятие о калорийности пищи**. энергетическая ценность пищи. Методика расчета энергетической ценности пищевых продуктов.	***1***	
	28	**Энергетический баланс организма**.	***1***	

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
	29	**Практическое занятие 9** Выполнение расчета калорийности блюд	*1*	
	30	**Практическое занятие 10. Расчет суточного расхода энергии в зависимости от группы населения.**	*1*	
Тема 2.4. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	*Содержание учебного материала*			
	31	**Рациональное питание.** Понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда	*1*	***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***
	32	**Питание детей и подростков.** Физиологические особенности питания детей и подростков. Особенности режима питания детей и подростков. Сырья и кулинарной обработки блюд	*1*	
	33	**Лечебное и лечебно-профилактическое питание.**Понятие, значение, основные физиологические принципы построения диетического питания. Принципы изменения: химическое, механическое, термическое. Диеты. Рацион питания	*1*	
	34	**Практическое занятие 11.** Составление рациона питания для различных категорий потребителей (по заданию преподавателя)	*1*	
	35	**Практическое занятие 12** Составление рациона питания для различных категорий потребителей (по заданию преподавателя)	*1*	
	36	**Практическое занятие 13.** Составление рациона питания (лечебного) с учетом заболеваний (по заданию преподавателя)	*1*	
Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве				***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***
Тема 3.1. Личная и производственная гигиена	*Содержание учебного материала*			
	37	**Личная гигиена работников п.о.п**. 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
Тема 3.2. Санитарно-гигиенические требования к помещениям	***Содержание учебного материала***			***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***
	38	**Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений**. требования к освещению. Санитарные гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде Требования системы ХАССП к содержанию помещений. оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания.	***1***	
	39	**Дезинфекция, дезинсекция, дератизация**. Моющие и дезинфицирующие средства. Классификация, правила их применения. Условия и сроки хранения	***1***	
	40	**Практическое занятие 14. Приготовление моющих и дезинфицирующих средств** для мытья и обеззараживания посуды, инвентаря и оборудования. Изучение правил пользования моющих и дезинфицирующих средств и санитарные требования по мытью и обезораживанию	***1***	
Тема 3.3. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	***Содержание учебного материала***			***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***
	41	**Санитарные требования к процессам механической обработки продовольственного сырья.**	***1***	
	42	**Санитарные требования к тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов.** Способы и режимы тепловой обработки.	***1***	
	43	**Санитарные требования к приготовлению блюд и изделий повышенного эпидемиологического риска** (студни, заливные, паштеты, салаты, винегреты, омлеты, рубленные изделия, кондитерские изделия с кремом. санитарные правила применения пищевых добавок..	***1***	
	44	**Практическое занятие 15 Запрещенные и разрешенные добавки.** Изучение перечня пищевых добавок, их применение в пищевом производстве.	***1***	

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	***Содержание учебного материала***			***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***
	45	**Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья,** продуктов питания и кулинарной продукции. 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	***1***	
	46	**Практическое занятие 16. Изучение сопроводительной документации** к транспортировки, приему и хранению продовольственного сырья , полуфабрикатов и готовой продукции	***1***	
	47	**Практическое занятие 17. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).**	***1***	
	48	Дифференцированный зачет	***1***	
ВСЕГО			***48***	

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.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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/Шоколатье».
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. 1324-03Гигиенические 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/
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.

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/
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/
7. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: http://www.pitportal.ru/
8. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
9. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
10. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com
11. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
12. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus
13. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
14. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: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

2. *КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ*

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Формы и методы оценки***
Знания: 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-	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.* *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии*	***Текущий контроль при провдении:*** *-письменного/устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.*

Результаты обучения	*Критерии оценки*	*Формы и методы оценки*
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		
Умения: 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-	*Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие тре-*	***Текущий контроль:*** *- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;* *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы* *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий*

Результаты обучения	*Критерии оценки*	*Формы и методы оценки*
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	*бованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.*	***Промежуточная аттестация:*** *В форме дифференцированного зачета*