

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, 2019

«РАССМОТРЕНО»:
Методическим объединением
ГБПОУ УКИП и С
Председатель методобъединения

Ф.Я.Зиннатуллина
Протокол №
«30» 08 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»:
Директор ГБПОУ УКИП и С

Т.А.Христофорова
«30» 08 2019 г.


«СОГЛАСОВАНО»:
Заместитель директора по УПР

Н.В.Трегубова
«30» 08 2019 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;
	–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 средств; –загрязнения	–возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции –методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
	–проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6,	рассчитывать энергетическую ценность блюд;	–пищевые вещества и их значение для организма человека; –суточную норму потребности человека в
	рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического	

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	<p>обмена человека;</p> <p>составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>	<p>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>
ОК 01	<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</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
	наставника).	
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</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности	Правила экологической безопасности при ведении

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	<p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>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</p>	<p>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</p>

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.	<i>1</i>	
	2	Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактери+й, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.	<i>1</i>	
	3	Практическое занятие №1 ознакомление с оборудованием и принадлежностями микробиологической лаборатории	<i>1</i>	
	4	Практическое занятие №2 Изучение устройства микроскопа и правила работы с ним	<i>1</i>	
	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.	<i>1</i>	
	6	.Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в кругообороте веществ в природе.	<i>1</i>	
	7	Практическое занятие 3. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с образцами пищевых продуктов, консервами, муляжами.	<i>1</i>	
	8	Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. 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	Практическое занятие 4. Изучение под микроскопом микроорганизмов	1	
Тема 1.2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления		<i>Содержание учебного материала</i>		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 – Сорняками	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"> – Солями тяжелых металлов – Пищевыми добавками, нитратами Меры предупреждения		
	15	Глистные заболевания. Общие понятия. Виды и характеристика глистных заболеваний: <ul style="list-style-type: none"> – 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				
Тема 2.1. Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	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
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 продуктах Углеводы. Физиологическое значение в питании человека, энергетическая ценность. Нахождение в продуктах	1		
19	Минеральные вещества. Вода. Витамины и витаминоподобные. Физиологическое значение в питании человека, энергетическая ценность. Нахождение в продуктах	1		
20	Практическое занятие 6. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической,	1		

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
		энергетической ценности . Самостоятельная работа обучающихся : таблица «Состав и значение пищи»		
Тема 2.2. Пищеварение и усвояемость пищи	<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>
	21	Понятие о процессе пищеварения. Строение пищеварительного аппарата. Физико-химические процессы проходящие при пищеварении	<i>1</i>	
	22	Практическое занятие 7 Изучение схем пищеварительного тракта.	<i>1</i>	
	23	Усвояемость пищи. Факторы, влияющие на усвояемость пищи	<i>1</i>	
	24	Практическое занятие 8 Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи.	<i>1</i>	
Тема 2.3. Обмен веществ и энергии	<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>
	25	Понятие об обмене веществ . ассимиляция и диссимиляция. Факторы, влияющие на обмен веществ	<i>1</i>	
	26	Обмен энергии. Суточный расход энергии. Суточный расход энергии по группам населения.	<i>1</i>	
	27	Понятие о калорийности пищи. энергетическая ценность пищи. Методика расчета энергетической ценности пищевых продуктов.	<i>1</i>	
	28	Энергетический баланс организма.	<i>1</i>	
	29	Практическое занятие 9 Выполнение расчета калорийности блюд	<i>1</i>	
	30	Практическое занятие 10. Расчет суточного расхода энергии в зависимости от группы населения.	<i>1</i>	
Тема 2.4. Рациональное	<i>Содержание учебного материала</i>			<i>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5</i>

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
сбалансированное питание для различных групп населения	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	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	
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	1	

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
		организациях питания.		
	39	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Моющие и дезинфицирующие средства. Классификация, правила их применения. Условия и сроки хранения	<i>1</i>	
	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 обеззараживанию	<i>1</i>	
Тема 3.3. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	<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	Санитарные требования к процессам механической обработки продовольственного сырья.	<i>1</i>	
	42	Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и полуфабрикатов. Способы и режимы тепловой обработки.	<i>1</i>	
	43	Санитарные требования к приготовлению блюд и изделий повышенного эпидемиологического риска (студни, заливные, паштеты, салаты, винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом. санитарные правила применения пищевых добавок..	<i>1</i>	
	44	Практическое занятие 15 Запрещенные и разрешенные добавки. Изучение перечня пищевых добавок, их применение в пищевом производстве.	<i>1</i>	
Тема 3.4. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	<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>
	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,	<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
		устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции		
	46	Практическое занятие 16. Изучение сопроводительной документации к транспортировке, приему и хранению продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	<i>1</i>	
	47	Практическое занятие 17. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	<i>1</i>	
	48	Дифференцированный зачет	<i>1</i>	
ВСЕГО			<i>48</i>	

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/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/
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
<p>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 организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i> <i>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>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>

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>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; 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><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 требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></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: В форме дифференцированного зачета</p>

