

Департамент образования и науки Костромской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Буйский техникум железнодорожного транспорта
Костромской области»

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ОГБПОУ
«БТЖТ Костромской области»
№ 271 от «16» августа 2021 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии:

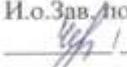
43.01.09 Повар, кондитер

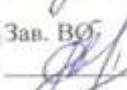
Одобрено на
педагогическом совете
Протокол № 8
от «15» июня 2021 г.

Буй, 2021г

СОГЛАСОВАНО

И.о. зам. директора УТР
 / Е.В.Румянцева

И.о. Зав. по УМО
 / Н.В.Чернявская

Зав. ВО
 / С.А.Ошарина

Методист
 / М.В.Кушнир

Рассмотрено на заседании ПЦК
общепрофессиональных дисциплин
Протокол № 12
от «28» мая 2021г

Председатель цикловой комиссии
 / А.В.Иванова

Составитель:
 / Яблокова Л.В.

Рабочая программа разработана в соответствии с Приказом Минобрнауки Российской Федерации от 09.12.2016 N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N44898) и с учетом соответствующей Примерной основной образовательной программой

Преподаватель ОГБПОУ «БТЖТ Костромской области»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены является обязательной частью обще профессионального учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», 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 <i>ЛР 16</i> <i>ЛР 17</i> <i>ЛР 18</i> <i>ЛР 19</i> <i>ЛР 20</i> <i>ЛР 23</i> | – 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, ПК 5.2-5.5 <i>ЛР 16</i> <i>ЛР 17</i> <i>ЛР 18</i> <i>ЛР 19</i> <i>ЛР 20</i> <i>ЛР 23</i> | рассчитывать энергетическую ценность блюд; | – 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 пищеварения; – усвояемость пищи, влияющие на |
| | рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; | |
| | составлять рационы питания для различных категорий потребителей | |

| | | |
|-------|---|--|
| | | <p>нее факторы;</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; – назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; – методики составления рационов питания |
| 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 наставника).</p> | <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |
| ОК 02 | <p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p> | <p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p> |
| ОК 03 | <p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p> | <p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> |
| ОК 04 | <p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> | <p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p> |
| ОК 05 | <p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p> | <p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p> |

| | | |
|-------|---|---|
| ОК 06 | <p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p> | <p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p> |
| ОК 07 | <p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p> | <p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p> |
| ОК 09 | <p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p> | <p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение профессиональной деятельности</p> |
| ОК 10 | <p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> | <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p> |

| Код | Наименование личностных результатов программы воспитания |
|------------|---|
| ЛР 16 | Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания |
| ЛР 17 | Активно применяющий полученные знания на практике |
| ЛР 18 | Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость. |
| ЛР 19 | Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику. |
| ЛР 20 | Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения |
| ЛР 23 | Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается. |

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 | 13 |
| лабораторные работы | 1 |
| практические занятия | 23 |
| <i>Самостоятельная работа</i> | 10 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 1 |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы (ПК, ОК, ЛР) |
|---|---|--|---|
| <i>1</i> | <i>2</i> | <i>3</i> | <i>4</i> |
| Введение | <p align="center">Содержание учебного материала</p> <p>1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л. Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.</p> | 1 | ОК 1-7, 9,10 |
| Раздел 1 | Основы микробиологии в пищевом производстве | 10 | ОК 1-7, 9,10 |
| Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве | Содержание учебного материала | 2 | ПК 1.1-1.5 |
| | 1. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. | 1 | ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 |
| | 2. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания. | 1 | ЛР 19 ЛР 20 ЛР 23 |
| | В том числе, практических занятий и лабораторных работ | 2 | |
| | Практическая работа №1 | 1 | ОК 1-7, 9,10 |
| | 1. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов | | ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 |
| Лабораторная работа №1 | 1 | ПК 5.1-5.5 | |
| 1. Изучение под микроскопом микроорганизмов | | ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20 ЛР 23 | |
| Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления | Содержание учебного материала | 2 | ОК 1-7, 9,10 |
| | Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные | 2 | ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 |

| | | | |
|---|--|---------------|--|
| | инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. | | ПК 5.1-5.5 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20 ЛР 23 |
| | Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания Схема микробиологического контроля | | |
| | В том числе, практических занятий и лабораторных работ | 4 | |
| | Практическая работа №2 Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах | 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 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20 ЛР 23 |
| | Практическая работа №3 Составление мероприятий по профилактике острых кишечных инфекций и зоонозов | 1 | |
| | Практическая работа №4 Составление мероприятий по профилактике отравлений | 1 | |
| | Практическая работа №5 Составление мероприятий по профилактике глистных заболеваний и отравлений немикробного происхождения | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 5 | |
| | Самостоятельная работа №1 Подготовить презентацию по пищевым отравлениям | 1 | |
| | Самостоятельная работа №2 Подготовить презентацию по пищевым инфекциям | 1 | |
| | Самостоятельная работа №3 Сделать реферат на тему: Зоонозы | 2 | |
| | Самостоятельная работа №4 Меры профилактики пищевых токсикозов и токсикоинфекции | 1 | |
| Раздел 2 | Основы физиологии питания | 13 | |
| Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания | Содержание учебного материала Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания | 1 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 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20 |

| | | | |
|--|---|----------|--|
| | | | ЛР 23 |
| | В том числе, практических занятий и лабораторных работ | 3 | |
| | Практическая работа №6 1. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности | 1 | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 |
| | Практическая работа №7 Составление мероприятий по профилактике недостатка пищевых веществ в организме | 1 | ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 16 |
| | Практическая работа №8 Составление таблицы «Содержание витаминов в пищевых продуктах» | 1 | ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20 ЛР 23 |
| Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи | Содержание учебного материала | 1 | ОК 1-7, 9,10 |
| | 1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи | 1 | ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 |
| | В том числе, практических занятий и лабораторных работ | 2 | ПК 5.1-5.5 ЛР 16 |
| | Практическая работа №9 Изучение схемы пищеварительного тракта. | 1 | ЛР 17 ЛР 18 |
| | Практическая работа №10 Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи | 1 | ЛР 19 ЛР 20 ЛР 23 |
| Тема 2.3 Обмен веществ и энергии | Содержание учебного материала | 1 | ОК 1-7, 9,10 |
| | Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда | 1 | 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 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20 ЛР 23 |
| | В том числе, практических занятий и лабораторных работ | 2 | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 |
| | Практическая работа №11 Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. | 1 | ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| | Практическая работа №12 Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя) | 1 | ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20 ЛР 23 |
| Тема 2.4 | Содержание учебного материала | 1 | ОК 1-7, 9,10 |

| | | | |
|--|---|-----------|--|
| <i>Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</i> | 1. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания | 1 | <i>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 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20 ЛР 23</i> |
| | В том числе, практических занятий и лабораторных работ | 2 | |
| | <i>Практическая работа №13</i> Составление рационов питания для различных категорий потребителей | 1 | |
| | <i>Практическая работа №14</i> Составление рациона лечебного питания | 1 | |
| | <i>Самостоятельная работа обучающихся</i> | 2 | |
| | <i>Самостоятельная работа №5:</i> Составление меню для больного с сердечно-сосудистым заболеванием | 2 | |
| Раздел 3 | <i>Санитария и гигиена в пищевом производстве</i> | 13 | |
| Тема 3.1 Личная и производственная гигиена | <i>Содержание учебного материала</i> | 1 | <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 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20 ЛР 23</i> |
| | 1. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены | 1 | |
| | В том числе, практических занятий и лабораторных работ | 5 | |
| | <i>Практическая работа №15</i> Оказание первой помощи при травме | 1 | |
| | <i>Практическая работа №16</i> Составление правил личной гигиены повара | 1 | |
| | <i>Практическая работа №17</i> Понятие об улучшении условий труда на производстве. Оптимизация микроклимата, автоматизация трудоемких операций, предупреждение простудных заболеваний на предприятии. | 1 | |
| | <i>Практическая работа №18</i> Оказание первой помощи при травмах: механических повреждениях | 1 | |

| | | | |
|---|--|----------|--|
| | Практическая работа №19 Оказание первой помощи при травмах: поражении электрическим током, ожогах. | 1 | |
| Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям | Содержание учебного материала | 1 | <i>ОК 1-7, 9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i> <i>ЛР 16</i> <i>ЛР 17</i> <i>ЛР 18</i> <i>ЛР 19</i> <i>ЛР 20</i> <i>ЛР 23</i> |
| | 1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения | 1 | |
| | В том числе, практических занятий и лабораторных работ | 3 | |
| | Практическая работа №20 Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования | 1 | |
| | Практическая работа №21 Приготовление растворов дезинфицирующих средств. | 1 | |
| | Практическая работа №22 Санитарная обработка оборудования, тары и инвентаря. | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 3 | |
| Самостоятельная работа №6 Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья | 2 | | |
| | Самостоятельная работа №7: Составление таблицы дезинфицирующих средств для генеральной уборки помещения | 1 | |
| Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов | Содержание учебного материала | 1 | <i>ОК 1-7, 9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i> <i>ЛР 16</i> <i>ЛР 17</i> <i>ЛР 18</i> |
| | 1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов 2. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые | 1 | |

| | | | |
|--|--|-----------|--|
| | изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок | | ЛР 19 ЛР 20 ЛР 23 |
| | В том числе, практических занятий и лабораторных работ | 1 | ОК 1-7, 9,10 |
| | Практическая работа №23 Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж). | 1 | 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 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20 ЛР 23 |
| Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов | Содержание учебного материала | 1 | ОК 1-7, 9,10 |
| | 1. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация 2. 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 | 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 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20 ЛР 23 |
| Дифференцированный зачёт | | 1 | |
| Всего: | | 48 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»,
наименование кабинета из указанных в п.6.1 ПООП

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания:

- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2018.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2017.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2018.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2017. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
11. Мартинчик А.Н. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены часть 2. М, «Академия», 2017

3.2.2. 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. www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов
16. pelen4eg.ru - Журнал «Гастроном»
17. www.fipi.ru
18. <http://fcior.edu.ru> - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов
19. www.gost.prototypes.ru- Каталог ГОСТов
20. www.lib.rus - Либрусек: электронная библиотека
21. www.meduniver.com - Медицинский портал
22. www.standard.ru -Открытый портал по стандартизации

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| | | |
|---|---|---|
| <p>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</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: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачёте</p> |

Пронумеровано, скреплено и
заверено печатью №

Исходный

Директор Ирина В. А. Чупрова

« 16 » 08 2021 г.

