МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАТАЙСКИЙ ТЕХНИКУМ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО ТРАНСПОРТА И СТРОИТЕЛЬСТВА» ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА П. А. ПОЛОВИНКО»

Рассмотрена на заседании	«УТВЕРЖДАЮ»
Педагогического совета	Зам. директора по УПР
Протокол №	А.В. Старостина
Oт « » 20 г.	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

по профессии СПО 43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

Согласована на заседании
методического объединения
«Повар, кондитер. Продавец – контролёр, кассир»
Протокол №
От « 20 г.
Председатель МО
(Е.Н. Назарова)

Рабочая программа ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования по профессии **43.01.09** «Повар, кондитер» (утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 №1569);
- Приказа Минобрнауки России от 14.06.2013 №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (№29200 от 30.07.2013);
- Примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих Профессия 43.01.09 Повар, кондитер, Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, 2017 г
- Учебного плана ГБПОУ РО «БТЖТиС» им. Героя Советского Союза П.А. Половинко» по профессии СПО: 43.01.09 «Повар, кондитер».

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Батайский техникум железнодорожного транспорта и строительства» имени Героя Советского Союза П.А. Половинко».

Разработчик: Е.Н. Назарова - преподаватель квалификационной категории.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП. 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Указать специальность (специальности) / профессию (профессии), укрупненную группу (группы) специальностей / профессий или направление (направления) подготовки в зависимости от широты использования примерной программы учебной дисциплины.

Программа учебной дисциплины может быть использована для получения общепрофессиональных знаний при подготовке обучающихся на профессии «Повар, кондитер» естественно — научного профиля, в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

указать принадлежность учебной дисциплины к учебному циклу

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
 - рассчитывать энергетическую ценность блюд;

- составлять рационы питания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- научные термины микробиологии;
- процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
 - физико- химические изменения пищи в процессе пищеварения;
 - нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
 - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации

Изучение дисциплины ОП. 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве способствует формированию у обучающихся следующих общих компетенций и профессиональных компетенций:

Код ПК, ОК	Умения	Знания		
ПК 1.1-1.4,	–соблюдать санитарно-	-основные понятия и термины		
ПК 2.1-2.8,	эпидемиологические требования к	микробиологии;		
ПК 3.1-3.6,	процессам приготовления и	основные группы микроорганизмов,		
ПК 4.1-4.5,	подготовки к реализации блюд,	-микробиология основных пищевых		
ПК 5.1-5.5	кулинарных, мучных,	продуктов;		
	кондитерских изделий, закусок, напитков;	– правила личной гигиены работников организации питания;		
	– определять источники микробиологического загрязнения;	 –классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; 		
	–производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,	—правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; —основные пищевые инфекции и		
	 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; 	пищевые отравления; —возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции		
	готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;загрязнения			
	 проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; 			
ПК 1.2-1.4,	рассчитывать энергетическую	-пищевые вещества и их значение для		

ПК 2.2-2.8,	ценность блюд;	организма человека;
ПК 3.2-3.6,	рассчитывать суточный расход	—суточную норму потребности человека
ПК 4.2-4.5,	энергии в зависимости от	в питательных веществах;
ПК 5.2-5.5	основного энергетического	основные процессы обмена веществ в
	обмена человека;	организме;
	составлять рационы питания для	-суточный расход энергии;
	различных категорий	-состав, физиологическое значение,
	потребителей	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	Актуальный профессиональный и
	проблему в профессиональном	социальный контекст, в котором
	и/или социальном контексте.	приходится работать и жить.
	Анализировать задачу и/или	Основные источники информации и
	проблему и выделять её составные	ресурсы для решения задач и проблем в
	части.	профессиональном и/или социальном
	Правильно выявлять и	контексте.
	эффективно искать информацию,	Алгоритмы выполнения работ в
	необходимую для решения задачи	профессиональной и смежных областях.
	и/или проблемы.	Методы работы в профессиональной
	Составить план действия.	и смежных сферах.
	Определять необходимые	Структура плана для решения задач.
	ресурсы.	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной
	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и	решения задач профессиональной деятельности
	смежных сферах.	деятельности
	Реализовать составленный план.	
	Оценивать результат и	
	последствия своих действий	
	(самостоятельно или с помощью	
	наставника).	
ОК 02	Определять задачи поиска	Номенклатура информационных
	информации	источников применяемых в
	Определять необходимые	профессиональной деятельности
	источники информации	Приемы структурирования
	Планировать процесс поиска	информации
	Структурировать получаемую	Формат оформления результатов
	информацию	поиска информации
	Выделять наиболее значимое в	
	перечне информации	
	Оценивать практическую	
	Значимость результатов поиска	
ОК 03	Оформлять результаты поиска	Соперуганне октуан ней неругатуру
OK 03	Определять актуальность нормативно-правовой	Содержание актуальной нормативноправовой документации
	документации в профессиональной	1 ~ ~
	документации в профессиональной	Современная научная и

		1	
	деятельности	профессиональная терминология	
	Выстраивать траектории	Возможные траектории	
	профессионального и личностного	профессионального развития и	
ОК 04	развития	самообразования	
OK 04	Организовывать работу	Психология коллектива Психология личности	
	коллектива и команды		
	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Основы проектной деятельности	
ОК 05	7.7	Особенности социального и	
OK 03	Излагать свои мысли на государственном языке	Особенности социального и культурного контекста	
	Оформлять документы	Правила оформления документов.	
	Оформиять документы	правила оформиения документов.	
ОК 06	Описывать значимость своей	Сущность гражданско-	
OR 00	профессии	патриотической позиции	
	Презентовать структуру	Общечеловеческие ценности	
	профессиональной деятельности по	Правила поведения в ходе	
	профессии	выполнения профессиональной	
	1 1	деятельности	
ОК 07	Соблюдать нормы	Правила экологической	
	экологической безопасности	безопасности при ведении	
	Определять направления	профессиональной деятельности	
	ресурсосбережения в рамках	Основные ресурсы задействованные	
	профессиональной деятельности по	в профессиональной деятельности	
	профессии	Пути обеспечения	
		ресурсосбережения.	
ОК 09	Применять средства	Современные средства и устройства	
	информационных технологий для		
	решения профессиональных задач	Порядок их применения и	
	Использовать современное	программное обеспечение в	
	программное обеспечение	профессиональной деятельности	
OK 10	Понимать общий смысл четко	правила построения простых и	
	произнесенных высказываний на	сложных предложений на	
	известные темы (профессиональные	профессиональные темы	
	и бытовые),	основные общеупотребительные	
	понимать тексты на базовые	глаголы (бытовая и профессиональная	
	профессиональные темы	лексика)	
	участвовать в диалогах на	j ,	
	знакомые общие и	к описанию предметов, средств и	
	профессиональные темы	процессов профессиональной	
	строить простые высказывания о		
	себе и о своей профессиональной	_	
	деятельности	правила чтения текстов	
	кратко обосновывать и	профессиональной направленности	
	объяснить свои действия (текущие		
	и планируемые)		
	писать простые связные		
	сообщения на знакомые или		
	интересующие профессиональные		
	темы		

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 75 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 50 часов; самостоятельной работы обучающегося 25 часов.

1.5. Вариативная часть – 14 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем
	часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	75
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	50
в том числе:	
лабораторные работы	2
практические занятия	15
контрольные работы	1
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	25
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
(если предусмотрено)	
Составление конспекта - работа над учебным материалом,	25
ответы на контрольные вопросы;	
изучение нормативных материалов;	
защита реферата или презентации по теме:	
«Роль пищи для организма человека»	
«Пища - как источник энергии»	
«Методика составления рациона питания»	
«Лечебное питание»	
«Особенности питания детей и подростков»	
Изучение требований системы ХАССР, Санитарных норм и	
правил	
Изучение требований системы ХАССР, Санитарных норм и	
правил СП 2.3.6.1079-01	
Санитарно-эпидемиологические требования к организациям	
общественного питания, изготовлению и оборото способности	
в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	
Итоговая аттестация проводится в форме дифференцирован	ного зачета

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплиныОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Наименование	Содержание учебного материала, лабораторные работы и	Уровень	Объем часов
разделов и тем	практические занятия, самостоятельная работа обучающихся,	освоения	
	курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		
1	2		3
Введение	Содержание учебного материала		2
	1.Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и	1	
	термины микробиологии.		
	Микробиологические исследования и открытия А.		
	Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.		
<u>Раздел 1</u>	Основы микробиологии в пищевом производстве		16
Тема 1.1	Содержание учебного материала		8
Основные группы	1.Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные	1,2	4
микроорганизмов, их	признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.		
роль в пищевом	2. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.	1,2	
производстве		ŕ	
	3. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха.	1,2	
	Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.		
	4. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов.	1,2	
	Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических		
	условий предприятий общественного питания.		
	Тематика практических занятий		2
	Практическая работа №1 «Определение микробиологической	1,2	2
	безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами,		
	образцами пищевых продуктов»		
	Тематика лабораторных работ		2
	Лабораторная работа №1 .«Изучение под микроскопом	1,2	2
	микроорганизмов»		

	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается темат	ика и	3
	содержание домашних заданий)		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение в	нормативных	
	материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных	X	
	производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 1.2	Содержание учебного материала		8
Основные пищевые	1.Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности	1,2	6
інфекции и			
пищевые отравления	2.Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.	1,2	
	3.Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения	1,2	
	4.Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития	2	
	5.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	2	
	6.Схема микробиологического контроля	1,2	
	Тематика практических занятий		2
	Практическая работа №2 «Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах»	1,2	2
	Самостоятельная работа обучающихся		3
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообразционных производственных (профессиональных задач); подготовка сообразцу;		
Раздел 2	Основы физиологии питания		16

Тема 2.1	Содержание учебного материала		4
Основные пище вые вещества, их источники, роль в структуре питания	1.Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах	1,2	2
	2.Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	1,2	
	Тематика практических занятий		2
	Практическая работа №3.«Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности»	1,2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка со	e	3
Тема 2.2	Содержание учебного материала		4
Пищеварение и усвояемость пищи	1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	1,2	2
	2. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	1,2	
	Тематика практических занятий		2
	Практическая работа №4.«Изучение схемы пищеварительного тракта».		1
	Практическая работа № 5. «Подбор продуктов питания, лучших с точки зр пищи»	ения усвоения	1
	Самостоятельная работа обучающихся: Реферат или презентация по теме: «Роль пищи для организма человека» Реферат или презентация по теме: «Пища - как источник энергии»		4
Тема 2.3	Содержание учебного материала		6
Обмен веществ и			

энергии	1.Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	1,2	2
	2.Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	1,2	
	Тематика практических занятий		4
	Практическая работа № 6. «Выполнение расчёта суточного расхода энергии зависимости от основного энергетического обмена человека».	В	2
	Практическая работа № 7. «Выполнение расчёта калорийности блюда (по за преподавателя)	аданию	2
	Содержание учебного материала		2
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для	1. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда	1,2	2
различных групп населения	2. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно- профилактическом питании. Методики составления рационов питания	1,2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Методика составления рациона питания Реферат или презентация по теме: «Лечебное питание» Реферат или презентация по теме: «Особенности питания детей и подростков»		4
<u>Раздел 3</u>	Санитария и гигиена в пищевом производстве		16
Тема 3.1	Содержание учебного материала		3

Личная и			
производственная	1. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования	2,3	2
гигиена	к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды.		
	Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских		
	обследований.		
	Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.		
	2.Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной	2,3	
	гигиены		
	Контрольная работа №1 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»	2,3	1
	Самостоятельная работа обучающихся		2
	Изучение требований системы ХАССР, Санитарных норм и правил		
<i>Тема 3.2</i> Санитарно	Содержание учебного материала		5
гигиенические	1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений,	2,3	4
гребования к	оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические		
помещениям	требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки		
	оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.		
	2. Требования системы ХАССП к содержанию помещений,		
	оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания		
	3. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения		
	4. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их		
	применения, условия и сроки хранения		
	Тематика практических занятий		
	Практическая работа № 8 «Решение ситуационных задач по правилам	2	1
	пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным		
	требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и		
	оборудования»		
	Самостоятельная работа обучающихся		2
	Изучение требований системы ХАССР, Санитарных норм и правил СП 2.3.6	5.1079-01	
	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного	питания,	
	изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продоволь	ственного	
	сырья		

Тема 3.3 Санитарно	Содержание учебного материала		4
гигиенические	1. Санитарные требования к процессам механической	2,3	2
требования к	кулинарной обработке продовольственного сырья, способам		
кулинарной	и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов		
обработке пищевых	2. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска	2,3	
продуктов	(студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты,		
	рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.):		
	санитарные требования к их приготовлению. Санитарные		
	правила применения пищевых добавок. Перечень		
	разрешенных и запрещенных добавок		
	Тематика практических занятий		2
	Практическая работа №9. «Гигиеническая оценка качества го	отовой пищи (бракераж)».	2
	Самостоятельная работа обучающихся		2
	Изучение требований системы ХАССР, Санитарных норм и пр	авил СП 2.3.6.1079-01	
	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям об	ощественного питания,	
	изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продукто		
	сырья		
<i>Тема 3.4</i> Санитарно	Содержание учебного материала		2
гигиенические	1.Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к	2,3	2
требования к	приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов	ŕ	
транспортированию,	питания и кулинарной продукции. Сопроводительная		
приемке и хранению	документация		
пищевых продуктов			
	2. Санитарные требования к складским помещениям, их	2,3	
	планировке, устройству и содержанию. Гигиенические		
	требования к таре. Запреты и ограничения на приемку		
	некоторых видов сырья и продукции		
	Самостоятельная работа обучающихся		2

Изучение требований системы ХАССР, 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	
Дифференцированный зачет	2
Всего:	75

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов

- Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического

материала;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- средства аудиовизуализации;
- наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

Нормативные:

- 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-Ф3]. 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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

- 6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия Введ. 2016 01 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Введ. 2016 01 01. М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015 01 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 11 с
- 9. 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.
- 10. 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.
- 11. 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/
- 12. 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.
- 13. 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/
- 14. 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/
- 15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
- 17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

Основные:

- 1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол.. М.: Изд.центр «Академия», 2018 г.160с
- 2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2017г.256 с
- 3. Мартинчик А.Н. «Физиология питания, санитария и гигиена», учебник для сред.проф. образования М, «Академия», 2018г.192с

4. А.А. Королев Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена\учебник для сред.проф. образования - М, «Академия», 2017г.256с

Дополнительные источники:

- 1. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2014г 376с
- 2. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. М.: Экономика, 2008.,206с
- 3. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. -М.: Экономика, 2010г.,720с
- 4. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. М.: КолосС, 2014г .,183с
- 5. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2015г.,346с.
- 6. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2013г.,275с.

Интернет- ресурсы:

- 1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].—Режим доступа: http://www.pitportal.ru/
- 2. Всё о весе [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.vseovese.ru
- 3. Грамотей:электронная библиотека [Электронный ресурс]. Режим доступа:www. gramotey.com
- 4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.rusarticles.com
- 5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
- 6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. Режим доступа:www.lib.rus
- 7. Медицинский портал [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.meduniver.com
- 8. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.standard.ru
- 9. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.creative"chef.ru/
- 10. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.fictionbook.ru

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания:		Текущий контроль
основные понятия и термины		при проведении:
микробиологии;	Полнота ответов,	-письменного/устного
основные группы	точность	onpoca;
микроорганизмов,	формулировок, не менее	
микробиологию основных	75% правильных	-тестирования;
пищевых продуктов;	ответов.	
основные пищевые инфекции	Не менее 75%	-оценки результатов
и пищевые отравления;	правильных ответов.	внеаудиторной
возможные источники		(самостоятельной)
микробиологического	Актуальность темы,	работы (докладов,
загрязнения в процессе	адекватность	рефератов,
производства кулинарной	результатов	теоретической части
продукции;	поставленным целям,	проектов, учебных
методы предотвращения	полнота ответов,	исследований.)
порчи сырья и готовой	точность	
продукции;	формулировок,	
правила личной гигиены	адекватность	Промежуточная
работников организации	применения	аттестация
питания;	профессиональной	в форме
классификацию моющих	терминологии	дифференцированного
средств, правила их		зачета в виде:
применения, условия и сроки		-письменных/ устных
хранения;		ответов,
правила проведения		-тестирования.
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		
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: Текущий контроль: соблюдать санитарно-Правильность, полнота - защита отчетов по эпидемиологические выполнения заданий, практическим требования процессам точность занятиям; формулировок, производства и реализации - оценка заданий для блюд, кулинарных, мучных, точность расчетов, внеаудиторной кондитерских изделий, соответствие (самостоятельной) закусок, напитков; требованиям работы обеспечивать выполнение требований системы анализа, -Адекватность, оценки оптимальность выбора И управления - экспертная оценка опасными факторами способов действий, демонстрируемых (HACCP) при выполнении методов, техник, умений, выполняемых работ; последовательностей действий в процессе производить санитарную действий и т.д. практических занятий оборудования обработку -Точность оценки инвентаря, готовить растворы -Соответствие дезинфицирующих и моющих требованиям средств; инструкций, проводить регламентов органолептическую -Рациональность Промежуточная оценку безопасности пищевого действий и т.д. аттестация: сырья и продуктов; - экспертная оценка рассчитывать энергетическую выполнения ценность блюд; практических заданий составлять рационы питания различных для категорий дифференцированном потребителей зачете

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебнопознавательной деятельности. Наблюдение за поведением в урочное и внеурочное время.
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебнопознавательной деятельности. Наблюдение за умением спланировать и организовать свой рабочий день
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии	Наблюдение за учебно- познавательной и практической деятельностью обучающихся

	0	<u> </u>
	Определение траектории	
	профессионального развития и	
	самообразования	
ОК 4. Работать в коллективе	Участие в деловом общении для	Наблюдение за
и команде, эффективно	эффективного решения деловых	учебно-
взаимодействовать с	задач	познавательной и
коллегами, руководством,	Планирование	практической
клиентами.	профессиональной деятельность	деятельностью
		обучающихся
ОК 5. Осуществлять устную и	Грамотно устно и письменно	Наблюдение за
письменную коммуникацию	излагать свои мысли по	учебно-
на государственном языке с	профессиональной тематике на	познавательной и
учетом особенностей	государственном языке	практической
социального и культурного	Проявление толерантность в	деятельностью
контекста.	рабочем коллективе	обучающихся;
	_	портфолио
		обучающегося
ОК 6. Проявлять гражданско-	Понимать значимость своей	Наблюдение за
патриотическую позицию,	профессии (специальности)	учебно-
демонстрировать осознанное	Демонстрация поведения на	познавательной и
поведение на основе	основе общечеловеческих	практической
общечеловеческих ценностей.	ценностей.	деятельностью
Come residue residua deminocrem	Actinication.	обучающихся
ОК 7. Содействовать	Соблюдение правил	Наблюдение за
сохранению окружающей	экологической безопасности при	отношением к
среды, ресурсосбережению,	ведении профессиональной	выбранной
эффективно действовать в	деятельности;	профессии, к учебно-
чрезвычайных ситуациях.	Обеспечивать	познавательной
трезвы таппых ентуациях.	ресурсосбережение на рабочем	деятельности.
	месте	Наблюдение за
	Meere	поведением в урочное
		и внеурочное время.
		Портфолио
		обучающегося.
ОК 8. Использовать средства	Сохранение и укрепление	Наблюдение за
физической культуры для	здоровья посредством	отношением к
сохранения и укрепления	использования средств	выбранной
здоровья в процессе	физической культуры	профессии, к учебно-
		профессии, к учеоно-
профессиональной	Поддержание уровня физической подготовленности для успешной	
деятельности и поддержание	•	деятельности.
необходимого уровня	реализации профессиональной	Наблюдение за
физической	деятельности	умением
подготовленности.		спланировать и
		организовать свой
OK 0 H	П	рабочий день
ОК 9. Использовать	Применение средств	Наблюдение за
информационные технологии	информатизации и	учебно-
в профессиональной	информационных технологий	познавательной и
деятельности.	для реализации	практической
	профессиональной деятельности	деятельностью

		обучающихся
ОК 10. Пользоваться	Применение в профессиональной	Наблюдение за
профессиональной	деятельности инструкций на	учебно-
документацией на	государственном и иностранном	познавательной и
государственном и	языке.	практической
иностранном языке.	Ведение общения на	деятельностью
	профессиональные темы	обучающихся
ПК 1.1-1.4	соблюдать санитарно-	Тестовый контроль,
ПК2.1-2.8	эпидемиологические требования	экспертная оценка
ПК 3.1-3.6	к процессам производства и	результатов
ПК4.1-4.5	реализации блюд, кулинарных,	выполнения
ПК 5.1-5.5	мучных, кондитерских изделий,	практических работ,
	закусок, напитков;	защита компьютерной
	обеспечивать выполнение	презентации;
	требований системы анализа,	интерпретация
	оценки и управления опасными	результатов
	факторами (НАССР) при	наблюдения за
	выполнении работ;	деятельностью
	производить санитарную	обучающегося в
	обработку оборудования и	процессе освоения
	инвентаря, готовить растворы	учебной дисциплины;
	дезинфицирующих и моющих	тестирование;
	средств;	устный опрос;
	проводить органолептическую	самооценка и
	оценку безопасности пищевого	взаимооценка;
	сырья и продуктов;	оценка результатов
	рассчитывать энергетическую	выполнения
	ценность блюд;	лабораторных и
	составлять рационы питания для	практических
	различных категорий	заданий.
	потребителей	