

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 58 Р.П. ЮРТЫ»
(ГБПОУ ПУ № 58 р.п.Юрты)

УТВЕРЖДАЮ:

ИО директора ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты

 Н. Е. Савицкий

 2017 год



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

| | |
|------------------------|---------------------------------|
| <i>профессия СПО</i> | <i>43.01.09 Повар, кондитер</i> |
| <i>профиль</i> | <i>социально-экономический</i> |
| <i>цикл дисциплины</i> | <i>общепрофессиональный</i> |

р.п. Юрты, 2017

Рассмотрена и одобрена
Методическим Советом
Протокол № 8
от «21» июня 2017 г.
Председатель МС
Савицкая / О.В. Савицкая

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по УПР
Савицкий / Н. Е. Савицкий

Разработчик: Савицкая Ольга Владимировна, преподаватель «ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты»

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. N 1569, профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)); 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270)); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940)).

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|-----------|
| ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | стр. 4 |
| СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 10 |
| УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 15 |
| КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 17 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм, сроком обучения 3 года 10 месяцев.

Программа ОПД.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены разработана по профессии среднего профессионального образования «Повар, Кондитер», в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, 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.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

| Общие и профессиональные компетенции | Дескрипторы сформированности (действия) | Уметь | Знать |
|---|---|--|--|
| ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. |

| | | | |
|---|---|--|---|
| | <p>информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p> | <p>и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> | <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p> |
| <p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> | <p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделять ее главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</p> | <p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать полученную информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов в поиска. Оформлять результаты поиска</p> | <p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов в поиска информации.</p> |
| <p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное</p> | <p>Использование актуальной нормативно-правовой</p> | <p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в</p> | <p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации.</p> |

| | | | |
|---|--|---|---|
| <p>профессиональное и личностное развитие.</p> | <p>документации по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.</p> | <p>профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p> | <p>Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p> |
| <p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> | <p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.</p> | <p>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> | <p>Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.</p> |
| <p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе.</p> | <p>Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.</p> | <p>Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.</p> |
| <p>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p> | <p>Понимать значимость своей профессии (специальности). Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.</p> | <p>Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).</p> | <p>Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.</p> |
| <p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> | <p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.</p> | <p>Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по</p> | <p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.</p> |

| | | профессии(специальности). | Пути обеспечения ресурсосбережения. |
|---|---|---|--|
| ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | Соблюдать нормы физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности. | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности. | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение. | Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | | 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 | 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 |

| | | | |
|---|--|---|---|
| | | связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | |
| ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | <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> |
| 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 | | Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. Соблюдать стандарты и | Требования производственной санитарии и организации питания. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Санитарно- |

| | | | |
|---|--|---|---|
| | | <p>стотына рабочем местеприобработкесырья.</p> <p>Соблюдатьправилаутилизациинепищевых отходов.</p> <p>Соблюдатьтоварноесоседствопищевыхпродуктовпри складировании.</p> <p>Соблюдатьсанитарно-гигиенические требованияк процессам приготовленияполуфабрикатов.</p> <p>Обеспечивать условия, сроки хранения, товарноесоседствоскомплектованных,упакованныхполуфабрикатов,готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления и подготовки к реализации готовой холодной, горячей кулинарнойпродукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий</p> | <p>гигиеническиетребования к ведению процессов обработки, и подготовки пищевого сырья, продуктов.</p> <p>Правила, условия, срокихраненияпищевых продуктов.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами(система ХАССП(НАССР))</p> |
| <p>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</p> | | <p>рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;</p> <p>составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p> | <p>- пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>- суточную норму потребности человека в 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</p> |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | 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 |
|--|--|--|--|

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Целями изучения дисциплины являются:

- ознакомление студентов с основами микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания;
- подготовка студентов к применению основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию;
- 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 потребностей человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;

- состав, физиологическую 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.

1.4. Использование часов вариативной части ОПОП*

| №п/п | Дополнительные знания, умения | №, наименование темы | Количество часов | Обоснование включения в рабочую программу |
|------|---|---|------------------|--|
| 1 | Знать: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. - основные термины микробиологии; Уметь: - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. | Введение | 2 | Недостаточное количество часов для изучения темы |
| 2 | Знать:- основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию; - микробиологию основных пищевых продуктов; Уметь:- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при обработке сырья. | Тема 1.1. Микробиология и физиология микроорганизмов | 12 | Недостаточное количество часов для изучения темы |
| 3 | Знать:- основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; Уметь:- обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. | Тема 1.2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления | 16 | Недостаточное количество часов для изучения темы |
| 4 | Знать:- пищевые вещества и их значение для организма человека; - суточную норму потребностей человека в питательных веществах; Уметь:- рассчитывать | Тема 2.1. Основные пищевые вещества их источники, роль в структуре питания. | 12 | Недостаточное количество часов для изучения темы |

| | | | | |
|----|---|---|----|--|
| | энергетическую ценность блюд; | | | |
| 5 | Знать:- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; | Тема 2.2.Пищеварение и усвояемость пищи. | 4 | Недостаточное количество часов для изучения темы |
| 6 | Знать:- основные процессы обмена веществ в организме; - суточный расход энергии; Уметь: - составлять рационы питания для различных категорий потребителей. | Тема 2.3.Обмен веществ и энергии. | 10 | Недостаточное количество часов для изучения темы |
| 7 | Знать:- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; - методики составления рационов питания. Уметь:- рассчитывать энергетическую ценность блюд; | Тема 2.4. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения | 14 | Недостаточное количество часов для изучения темы |
| 8 | Знать:- правила личной гигиены работников организации питания; Уметь:- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при обработке сырья. | Тема 3.1. Личная и производственная гигиена | 16 | Недостаточное количество часов для изучения темы |
| 9 | Знать:- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; Уметь: - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; | Тема 3.2. Санитарно-гигиенические требования к помещениям | 18 | Недостаточное количество часов для изучения темы |
| 10 | Знать:- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; Уметь: - соблюдать | Тема 3.3. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов | 14 | Недостаточное количество часов для изучения темы |

| | | | | |
|----|---|--|----|--|
| | санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; - проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; | | | |
| 11 | Знать: - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; Уметь:- обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов, готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий; - обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства | Тема 3.4. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке, хранению и реализации пищевых продуктов | 19 | Недостаточное количество часов для изучения темы |

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 154 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 140 часов;
самостоятельной работы обучающегося 14 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем | В том числе по курсам и семестрам |
|--------------------|-------|-----------------------------------|
|--------------------|-------|-----------------------------------|

| | часов | 1 курс | |
|--|-------|--------|-------|
| | | 1 сем | 2 сем |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 154 | | |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 140 | 80 | 60 |
| в том числе: | | | |
| практические занятия | 42 | 24 | 18 |
| контрольные работы | 6 | 4 | 2 |
| Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего) | 14 | 12 | 2 |
| в том числе: | | | |
| - подготовка реферата, сообщения, доклада | 4 | 4 | |
| - заполнение таблицы | 2 | 2 | |
| - создание электронных презентаций | 4 | 4 | |
| - решение задач | 2 | 2 | |
| - работа с документами | 2 | | 2 |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета | | | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПД.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

| Наименование разделов и тем | Номер занятия | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | | | Уровень освоения | Оцениваемые элементы компетенции |
|---|---|---|-------------|----------|----------|------------------|---|
| | | | ТО | ПЗ | С/Р | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1 курс 1 семестр – 80 часов | | | | | | | |
| Введение | Содержание учебного материала: | | 2 | - | - | | |
| | 1-2 | Значение знаний по учебной дисциплине для повышения качества продукции и культуры обслуживания на предприятиях общественного питания. Основные понятия и термины микробиологии. | | 2 | | 1 | ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-5.5 |
| Раздел 1. Основы микробиологии | | | 34 | | | | |
| Тема 1.1. Микробиология и физиология микроорганизмов. | Содержание учебного материала | | 6 | 6 | 2 | | |
| | 3-4 | Понятие о микроорганизмах, микробиологии, краткая история развития. Морфология микробов. | 2 | | | 1, 2 | ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 |
| | 5-6 | Физиология микробов. Влияние условий среды на жизнедеятельность микробов. | 2 | | | 2 | ПК 2.1-2.8 |
| | 7-8 | Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания. | 2 | | | 2 | ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| | Самостоятельная работа обучающихся № 1. Заполнение таблицы «Распространение микробов в природе». | | | | 2 | | |
| | 9-10 | Практическое занятие № 1. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов | | 2 | | 3 | |
| | 11-12 13-14 | Практическое занятие № 2. Заполнение таблицы «Условия размножения микробов, вызывающих порчу продуктов и меры борьбы с микробами». | | 2 2 | | 2 | ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5 |
| Тема 1.2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления. | Содержание учебного материала | | 14 | 4 | 4 | | |
| | 15-16 | Болезнетворные микробы. Бактерионоситель. Инкубационный период. Иммунитет. Понятие о пищевых инфекциях. Пути их распространения. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Микробиологический контроль. | 2 | | | 2 | ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 |
| | 17-18 | Острые кишечные инфекции. Зоонозы. Меры профилактики и предупреждения. | 2 | | | 2 | ПК 4.1-4.5 |
| | 19-20 | Практическое занятие № 3. Заполнение таблицы «Пищевые инфекционные заболевания и меры их предупреждения». | | 2 | | 3 | ПК 5.1-5.5 |
| | 21-22 | Пищевые отравления бактериального происхождения. Микотоксикозы. Меры профилактики и предупреждения. | 2 | | | 2 | ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 |
| | 23-24 | Пищевые отравления немикробного происхождения. Профилактика пищевых отравлений. Значение соблюдения санитарных правил содержания производства, инвентаря, оборудования. Бракераж пищи. | 2 | | | 2 | ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 |
| | 25-26 | Практическое занятие № 4. Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах | | 2 | | 2 | ПК 5.1-5.5 |

| | | | | | | | |
|--|--|---|-----------|----------|----------|---|---|
| | Самостоятельная работа обучающихся № 2. Создание электронной презентации по теме: «Пищевые инфекции» и «Пищевые отравления» (каждому задание по данному заболеванию). | | | | 2 | | |
| | 27-28 | Гельминтозные заболевания. Глисты. Сущность глистных заболеваний. Меры профилактики и предупреждения. | 2 | | | 2 | ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5 |
| | Самостоятельная работа обучающихся № 3. Создание электронной презентации по теме: «Глистные заболевания». | | | | 2 | | |
| | 29-30 | Контрольная работа № 1 по разделу «Основы микробиологии». | 2 | | | 3 | ПК1.1- ПК5.5 |
| Раздел 2. Основы физиологии питания. | | | 40 | | | | |
| Тема 2.1. Основные пищевые вещества их источники, роль в структуре питания. | Содержание учебного материала | | 10 | 2 | - | | |
| | 31-32 | Пищевые вещества и их физиологическая роль в структуре питания и для организма человека. Белки, и их физиологическая роль в структуре питания и для организма человека. Суточная норма потребности человека в белках. | 2 | | | 2 | ОК1-7, 9,10 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 |
| | 33-34 | Пищевые вещества: жиры, их физиологическая роль в структуре питания и для организма человека. Суточная норма потребности человека в жирах. | 2 | | | 2 | |
| | 35-36 | Пищевые вещества: углеводы, и их физиологическая роль в структуре питания и для организма человека. Суточная норма потребности человека в углеводах. | 2 | | | 2 | |
| | 37-38 | Практическое занятие № 5. Определение пищевой, физиологической и энергетической ценности продуктов питания и подбор лучших с точки зрения усвоения пищи. | | 2 | | 3 | |
| | 39-40 | Витамины в питании. Физиологическая роль витаминов. Недостаточность витаминов: авитаминозы и гиповитаминозы. Потери витаминов при кулинарной обработке и хранении пищи. Профилактика недостаточности витаминов. | 2 | | | 2 | ОК1-7, 9,10 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 |
| | 41-42 | Пищевые вещества: минеральные вещества и их физиологическая роль в структуре питания и для организма человека. Суточная норма потребности человека в минеральных веществах. Вода. Функции воды. Потребность в воде. | 2 | | | 2 | |
| Тема 2.2. Пищеварение и усвояемость пищи. | Содержание учебного материала | | 2 | 2 | 2 | | |
| | 43-44 | Процесс пищеварения: физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи. | 2 | | | 2 | ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5 |
| | 45-46 | Практическое занятие № 6. Изучение схемы пищеварительного тракта. | | 2 | | 3 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся № 4. Подготовка рефератов на одну из тем: «Аппетит и голод», «Четыре основных вкуса», «Непереносимость пищи». | | | | | 2 | |
| Тема 2.3. Обмен веществ и энергии. | Содержание учебного материала | | 6 | 4 | 2 | | |
| | 47-48 | Общее понятие об обмене веществ, основные процессы обмена веществ в организме человека. | 2 | | | 2 | ОК1-7, 9,10 |
| | 49-50 | Суточный расход энергии человека. | 2 | | | | |
| | 51-52 | Энергетическая ценность пищи и энергетический обмен. Энергетические затраты организма и потребность в энергии. Пища как источник энергии. | 2 | | | 2 | 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 |
| | 53-54 | Практическое занятие № 7. Решение ситуационных задач на определение суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. | | 2 | | 3 | |
| | 55-56 | Практическое занятие № 8. Расчёт калорийности блюд. | | 2 | | 3 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся № 5. Рассчитать калорийность блюд: «Овощное рагу», | | | | | 2 | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|-----------|----------|----------|---|---|
| | «Плов из баранины», «Рыба, запеченная с овощами» и других блюд. | | | | | | |
| Тема 2.4. Рационально е сбалансированно е питание для различных групп населения | Содержание учебного материала | | 10 | 4 | 2 | | |
| | 57-58 | Рациональное сбалансированное питание. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания. | 2 | | | 2 | ОК1-7, 9,10 ПК1.2- ПК5.5 |
| | 59-60 | Возрастные особенности питания детей и подростков. | 2 | | | 2 | |
| | 61-62 | Практическое занятие № 9. Методика составления рациона питания. | | 2 | | 2 | ОК1-7, 9,10 |
| | 63-64 | Практическое занятие № 10. Составление рациона питания для различных возрастных групп. | | 2 | | 3 | 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 |
| | 65-66 | Лечебное питание. Задачи и принципы лечебного питания. Характеристика диет. | 2 | | | 2 | |
| | 67-68 | Лечебно-профилактическое питание. | 2 | | | 2 | |
| | | Самостоятельная работа обучающихся № 6. Подготовка рефератов, докладов, сообщений на одну из тем: «Виды диет», «Лечебно-профилактическое питание», «Вегетарианство», «Модные» диеты и забота о внешнем виде и фигуре. | | | | 2 | |
| 69-70 | Контрольная работа № 2 по разделу «Основы физиологии питания». | 2 | | | | | |
| Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве | | | 64 | | | | |
| Тема 3.1. Личная и производственн ая гигиена. | Содержание учебного материала | | 10 | 6 | - | | |
| | 71-72 | Основные сведения о санитарии и гигиене труда. Рациональная организация трудового процесса. | 2 | | | 2 | ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 |
| | 73-74 | Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены. | 2 | | | 2 | ПК 2.1-2.8 |
| | 75-76 | Предупреждение производственного травматизма. Оказание доврачебной помощи. | 2 | | | 2 | ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 |
| | 77-78 | Практическое занятие № 11. Оказание первой доврачебной помощи. | | 2 | | 3 | ПК 5.1-5.5 |
| | 79-80 | Личная гигиена работников предприятий общественного питания. | 2 | | | 2 | |
| | 1 курс 2 семестр – 55 часов | | | | | | |
| | 81-82 | Медицинское обследование работников общественного питания, их цель и виды. Инфекционные заболевания персонала предприятий общественного питания и их предупреждение. | 2 | | | 2 | ОК1-7, 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 |
| | 83-84 | Практическое занятие № 12. Влияние внешней среды на здоровье человека. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. | | 2 | | 3 | |
| | 85-86 | Практическое занятие № 13. Заполнение таблицы «Опасные инфекционные заболевания человека и меры их предупреждения». | | 2 | | 3 | |
| Тема 3.2. Санитарно- гигиенические требования к помещениям | Содержание учебного материала | | 10 | 8 | - | | |
| | 87-88 | Санитарные требования к территории предприятий общественного питания, к планировке и устройству помещений, к отделке помещений. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания | 2 | | | 2 | ОК1-7, 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 |
| | 89-90 | Санитарные требования к водоснабжению, канализации, отоплению, микроклимату, вентиляции и освещению. Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания. | 2 | | | 2 | |
| | 91-92 | Практическое занятие № 14. Заполнение таблицы «Санитарно-гигиенические требования к помещениям и объектам предприятия». | | 2 | | 3 | |

| | | | | | | | |
|--|---------|---|-----------|-----------|-----------|---|---|
| | 93-94 | Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. | 2 | | | 2 | |
| | 95-96 | Практическое занятие № 15. Заполнение таблицы «Санитарно-гигиенические требования к объектам санитарно-гигиенического контроля: оборудованию, инвентарю, посуде и таре». | | 2 | | | ОК1-7, 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 |
| | 97-98 | Классификация моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. | 2 | | | 2 | |
| | 99-100 | Практическое занятие № 16. Заполнение таблицы «Классификация дезинфицирующих и моющих средств». | | 2 | | 3 | |
| | 101-102 | Практическое занятие № 17. Приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств. Проведение санитарной обработки оборудования, инвентаря. | | 2 | | 2 | |
| | 103-104 | Требования к кухонной посуде и таре, их мытьё и содержание. Требования к столовой посуде, способы её мытьё и содержания. | 2 | | | 2 | |
| | | Содержание учебного материала | 12 | 2 | 2 | | |
| Тема 3.3. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов | 105-106 | Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов. | 2 | | | 2 | ОК1-7, 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 |
| | 107-108 | Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов. | 2 | | | | |
| | 109-110 | Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, состоянию рабочего места повара, кондитера. | 2 | | | | |
| | 111-112 | Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд. | 2 | | | 2 | |
| | 113-114 | Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд. | 2 | | | | |
| | 115-116 | Санитарные требования к приготовлению холодных и сладких блюд. Санитарные требования к пищевым добавкам. | 2 | | | | |
| | 117-118 | Практич. занятие № 18. Гигиеническая оценка качества готовой продукции (бракераж). | | 2 | | 3 | |
| | | Самостоятельная работа обучающихся № 7. Работа с документами. Изучение требований системы ХАССП, санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01. | | | | 2 | |
| | | Содержание учебного материала | 16 | 6 | - | | |
| Тема 3.4. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке, хранению и реализации пищевых продуктов | 119-120 | Санитарно-гигиенические требования к транспортированию и приемке пищевых продуктов. | 2 | | | 2 | ОК1-7, 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 |
| | 121-124 | Санитарно-гигиенические требования к хранению пищевых продуктов. | 4 | | | 2 | |
| | 125-126 | Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции. | 2 | | | 2 | |
| | 127-130 | Практич. занятие № 19. Сопроводительная документация к транспортировке, приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. | | 4 | | 3 | |
| | 131-132 | Практическое занятие № 20. Заполнение таблицы «Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов». | | 2 | | 3 | |
| | 133-134 | Производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил на предприятиях общественного питания. | 2 | | | 2 | |
| | 135-136 | Контрольная работа № 3 по теме: «Санитария и гигиена в пищевом производстве». | 2 | | | 3 | |
| | 137-140 | Зачет | 4 | | | 3 | ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5 ПК1.2-ПК5.5 |
| | | Всего | 98 | 42 | 14 | | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя.

Оборудование кабинета:

- комплект мебели:
- Офисный стол для преподавателя
- Офисный стул для преподавателя
- Столы ученические
- Стулья ученические

Средства для проведения практических работ:

1. Дезинфицирующие и моющие средства
2. Образцы санитарной одежды
3. Препараты для микроскопических исследований
4. Лабораторное оборудование и посуда

Технические средства обучения:

1. Презентации по темам уроков.
2. Плакаты, таблицы.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых 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-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](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. 2015-01-01. - 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.: Стандартиформ, 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 11. 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. – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
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/Шоколадье».

Основные источники:

1. **Мармузова Л.В.** Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.
2. **Матюхина З.П.** Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. 7-е изд., стер.– М.: Академия, 2013. – 256 с.

Дополнительные источники:

1. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2008г 376с
2. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2008.,206с
3. Сборник рецептов 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, 2007г .,183с
5. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009г.,346с.

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].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

| Результаты обучения(освоенные умения, усвоенные знания) | Коды формируемых профессиональных и общих компетенций | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|--|--|
| Умения: | | |
| Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков | 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 ОК 1-8,9,10,11 | Оценка выполнения практической работы, Индивидуальный устный опрос |
| Обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ | | Оценка выполнения практической работы |
| Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств | 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 ОК 1-8,9,10,11 | Оценка выполнения практической работы |
| Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов | | Оценка выполнения практической работы |
| Рассчитывать энергетическую ценность блюд | 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 ОК 1-8,9,10,11 | Оценка выполнения практической работы |
| Составлять рационы питания для различных категорий потребителей. | | Оценка выполнения практической работы |
| Знания: | | |
| Основные термины микробиологии | ПК 1.1-1.5 | тестирование |

| | | |
|---|--|--|
| Основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию | ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 | тестирование, индивидуальный письменный опрос, защита реферата |
| Микробиологию основных пищевых продуктов | ОК 1-8,9,10,11 | индивидуальный письменный опрос |
| Основные пищевые инфекции и пищевые отравления | ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 | индивидуальный письменный опрос, тестирование |
| Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции | ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-8,9,10,11 | Фронтальный опрос, Индивидуальный письменный опрос |
| Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции | ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 | Фронтальный опрос |
| Правила личной гигиены работников организации питания | ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 | Просмотр презентаций |
| Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации | ОК 1-8,9,10,11 | Оценка выполнения практической работы |
| Пищевые вещества и их значение для организма человека | ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, | Фронтальный опрос, тестирование |
| Суточную норму потребностей человека в питательных веществах | ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 | Индивидуальный устный и письменный опрос |
| Основные процессы обмена веществ в организме | ОК 1-8,9,10,11 | тестирование |
| Суточный расход энергии | | тестирование |
| Состав, физиологическую и пищевую ценность различных продуктов питания | | Фронтальный опрос, Индивидуальный письменный опрос |