

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
"ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 58 р.п. Юрты"
(ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты)

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты

 Л. М. Бунис

 24 июня 2020 года

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, 2020 г.

Рассмотрена и одобрена МС
Протокол № 4
23 июня 2020 г.
66P /Н. А. Савченко

Согласовано
Заместитель директора по УПР
О. В. Савицкая О. В. Савицкая

Разработчик: Савицкая Ольга Владимировна, заместитель директора по УПР
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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	22

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 01. 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 02. 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 в ней 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 03. 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 04. 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 05. 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 06. 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 07. 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 09. 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)	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

		писать простые 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.	Требования производственной санитарии и организации питания. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.

		<p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при обработке сырья.</p> <p>Соблюдать правила утилизации непищевых отходов.</p> <p>Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство в комбинированных, упакованных полуфабрикатах, 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 кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий</p>	<p>Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, и подготовки пищевого сырья, продуктов.</p> <p>Правила, условия, сроки хранения пищевых 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</p>

			<p>различных продуктов питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	Тема 2.1. Основные пищевые вещества их источники, роль в структуре питания.	12	Недостаточное количество часов для изучения темы

	питательных веществах; Уметь:- рассчитывать 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, 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	Тема 3.3. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	14	Недостаточное количество часов для изучения темы

	<p>продукции; 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; - проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств;</p>			
11	<p>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</p>	<p>Тема 3.4. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке, хранению и реализации пищевых продуктов</p>	14	<p>Недостаточное количество часов для изучения темы</p>

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
 максимальной учебной нагрузки обучающегося 149 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 135 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 часов	В том числе по курсам и семестрам	
		1 курс	
		1 сем	2 сем
Максимальная учебная нагрузка (всего)	149		
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	135	80	55
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	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
	11-12 13-14	Практическое занятие № 2. Заполнение таблицы «Условия размножения микробов, вызывающих порчу продуктов и меры борьбы с микробами».		2 2		2	
Тема 1.2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.	Содержание учебного материала		14	4	4		
	15-16	Болезнетворные микробы. Бактерионоситель. Инкубационный период. Иммуитет. 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 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
	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	
	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						ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5
	81-82	Медицинское обследование работников общественного питания, их цель и виды. Инфекционные заболевания персонала предприятий общественного питания и их предупреждение.	2			2	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	10	4	-		
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
	121-122	Санитарно-гигиенические требования к хранению пищевых продуктов.	2			2	
	123-124	Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции.	2			2	
	125-126	Практич. занятие № 19. Сопроводительная документация к транспортировке, приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции.		2		3	
	127-128	Практическое занятие № 20. Заполнение таблицы «Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов».		2		3	
	129-130	Производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил на предприятиях общественного питания.	2			2	
	131-132	Контрольная работа № 3 по теме: «Санитария и гигиена в пищевом производстве».	2			3	
	133-134, 135	Зачет	2, 1			3	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5 ПК1.2-ПК5.5
	Всего		95	40	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)

3. 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.: 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 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.: Стандартинформ, 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», 2009 г.,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