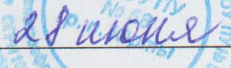


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
"ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 58 р.п. Юрты"
(ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты

 Л. М. Бунис

 28.10.2021 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, 2021 г.

Рассмотрена и одобрена МС
Протокол № 12
22 июня 2021 г.
Савченко /Н. А. Савченко

Согласовано
Заместитель директора по УПР
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 , 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 информации.	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 и/или проблемы.	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. Методы работы в

	<p>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>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>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, выделяет 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 получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и</p>

личностное развитие.	профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.	деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе.	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимать значимость своей профессии (специальности). Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения

		(специальности).	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) писать простые связные сообщения на	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

		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		<p>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</p>	<p>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>

		<p>рабочем месте при обработке сырья. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов. Обеспечивать условия, сроки хранения, товарнососедствоском плектованных,упакован ныхполуфабрикатов,гот овой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления и подготовки к реализации готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий</p>	<p>гигиенические требования к ведению процессов обработки, и подготовки пищевого сырья, продуктов. Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. 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; рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>	<p>- 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</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, 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

	<p>санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>- обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;</p> <p>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств;</p>			
11	<p>Знать: - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>Уметь:- обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов, готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий;</p> <p>- 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	Недостаточное количество часов для изучения темы

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;
практических занятий – 42 часа;
из них практической подготовки – 42 часа;
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
из них практическая подготовка	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
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			ДЗ

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	(III) Практическое занятие № 1. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов		2		3	
	11-12 13-14	(III) 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	Боллезнетворные 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	(III) 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	(III) 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	(III) 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	(III) 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	(III) Практическое занятие № 7. Решение ситуационных задач на определение суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.		2		3	
	55-56	(III) Практическое занятие № 8. Расчёт калорийности блюд.		2		3	

	Самостоятельная работа обучающихся № 5. Рассчитать калорийность блюд: «Овощное рагу», «Плов из баранины», «Рыба, запеченная с овощами» и других блюд.				2			
Тема 2.4. Рациональное сбалансированное 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	(III) Практическое занятие № 9. Методика составления рациона питания.		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	
	63-64	(III) Практическое занятие № 10. Составление рациона питания для различных возрастных групп.		2		3		
	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 производственная 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 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	73-74	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	2			2		
	75-76	Предупреждение производственного травматизма. Оказание доврачебной помощи.	2			2		
	77-78	(III) Практическое занятие № 11. Оказание первой доврачебной помощи.		2		3		
	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 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	81-82	Медицинское обследование работников общественного питания, их цель и виды. Инфекционные заболевания персонала предприятий общественного питания и их предупреждение.	2			2		
	83-84	(III) Практическое занятие № 12. Влияние внешней среды на здоровье человека. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.		2		3		
	85-86	(III) 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	(III) Практическое занятие № 14. Заполнение таблицы «Санитарно-гигиенические		2		3		

		требования к помещениям и объектам предприятия».					
	93-94	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.	2			2	
	95-96	(III) 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	(III) Практическое занятие № 16. Заполнение таблицы «Классификация дезинфицирующих и моющих средств».		2		3	
	101-102	(III) 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	(III) Практическое 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	(III) Практическое занятие № 19. Сопроводительная документация к транспортировке, приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции.		2		3	
	127-128	(III) 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			<i>3</i>	ОК1-7, 9,10
	133-134, 135	Дифференцированный зачет	2, 1			<i>3</i>	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.: 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. Мартинчик А. И. Физиология питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. И. Мартинчик-2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 240 с.
2. **Мармузова Л.В.** Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.
3. **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, усвоенныезнания)	Коды формируемых профессиональн ых и общихкомпетенц ий	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, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	Фронтальный опрос, тестирование
Суточную норму потребностей человека в питательных веществах	ОК 1-8,9,10,11	Индивидуальный устный и письменный опрос
Основные процессы обмена веществ в организме		тестирование
Суточный расход энергии		тестирование
Состав, физиологическую и пищевую ценность различных продуктов питания		Фронтальный опрос, Индивидуальный письменный опрос