**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.01.ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

2023

Программа учебной дисциплины «ОП.01.Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43..01.09 Повар, кондитер и примерной основной образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер, рег.№ 43.01.09-170331.Дата регистрации в реестре:31/03/2017.

**Организация разработчик**: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Заларинский агропромышленный техникум».

**Разработчик:** Анисимова Лариса Викторовна, преподаватель ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

**Рецензент:**

Индивидуальный предприниматель

Глава КФХ А.Г.Шильников

**СОДЕРЖАНИЕ**

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

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5 | – соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;  – определять источники микробиологического загрязнения;  – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, | – основные понятия и термины микробиологии;  – основные группы микроорганизмов,  – микробиология основных пищевых продуктов;  – правила личной гигиены работников организации питания;  – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;  – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;  – основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции  – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции |
| обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; |
| готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;  – загрязнения |
| – проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; |
| ПК 1.2-1.4,  ПК 2.2-2.8,  ПК 3.2-3.6,  ПК 4.2-4.5,  ПК 5.2-5.5 | рассчитывать энергетическую ценность блюд;  рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена  человека;  составлять рационы питания для различных категорий потребителей | пищевые вещества и их значение для организма человека;  – суточную норму потребности человека в питательных веществах;  – основные процессы обмена веществ в организме;  – суточный расход энергии;  – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;  – физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;  – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;  – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  – назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;  – методики составления рационов питания |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи 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). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | 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 | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности  Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации  Современная научная и профессиональная терминология  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | 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 ресурсосбережения. |
| ОК 09 | 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 | 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 знакомые или интересующие профессиональные темы | 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 |

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются личностные, результаты в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования: л**ичностные (ЛР)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Коды результатов** | **Планируемые результаты освоения дисциплины включают** |
| ЛР 13 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ЛР 16 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ЛР 19 | Активно применяющий полученные знания на практике |
| ЛР20 | Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** |
| **Объем учебной дисциплины (всего)** | **67** |
| **Нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **53** |
| теоретическое обучение | 21 |
| практические занятия | 20 |
| самостоятельная работа обучающегося | 14 |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме** Экзамена | 12 |

* 1. **Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **№ занятия** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Методическая характеристика урока** | **Объем часов** | **Коды общих**  **и личностных компетенций,**  **формированию которых способствует элемент программы** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
|  |  | **Содержание учебного материала** |  |  |  |
| Введение | 1 | Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л. Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева. | Усвоение новых знаний. Лекция | **1** | ОК 1-7, 9,10  ЛР 13; ЛР 16  ЛР 19; ЛР 20 |
| **Раздел 1 Основы микробиологии в пищевом производстве** | | | | **27** |  |
| **Тема 1.1**  Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве |  | **Содержание учебного материала** |  |  |  |
| 2 | Основные группы, классификация микроорганизмов, бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы | **1** | ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5  ОК 1-7, 9,10  ЛР 13; ЛР 16  ЛР 19; ЛР 20 |
| 3 | Роль микроорганизмов в круговороте веществ, в природе. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания. | Комбинированный урок. Лекция.. Устный опрос. | **1** |
|  | **Тематика практических занятий** | |  | ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5ОК 1-7, 9,10  ЛР 13; ЛР 16  ЛР 19; ЛР 20 |
| 4 | **Практическая работа №1**.  Заполнение таблицы: «Виды порчи основных пищевых продуктов» | Закрепление и совершенствование знаний и умений. Выполнение практического задания. | **1** |
| 5 | **Практическая работа №2**  Составление схемы строения клетки бактерии, дрожжей, грибов | **1** |
| 6 | **Практическая работа №3**  Составление схемы строения клетки бактерии, дрожжей, грибов | **1** |
| 7 | **Практическая работа №4**  Изучение под микроскопом микроорганизмов | **1** |
|  | **Самостоятельная работа обучающихся** |  | **2** |  |
| 8  9 | Заполнение таблицы «Влияние внешних условий на жизнедеятельность микробов».  Ответить письменно на вопросы: а) характеристика общего химического состава микробов; б) объясните понятие «питание микробов». | Заполнение таблицы  Ответы на вопросы |  | ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5ОК 1-7, 9,10  ЛР 13; ЛР 16  ЛР 19 |
|  | **Содержание учебного материала** |  |  |  |
| **Тема 1.2.**  Основные пищевые инфекции и пищевые отравления | 10 | Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. | Комбинированный урок. Лекция с элементами сам. работы. Устный опрос, тестирование. | **1** | ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5ОК 1-7, 9,10  ЛР 13; ЛР 16  ЛР 19; ЛР 20 |
| 11 | Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. симптоматика, источники заражения. Меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. | **1** |
| 12 | Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития | **1** |
| 13 | Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях. Схема микробиологического контроля общественного питания. | **1** |
|  | **Тематика практических занятий** |  |  |
| 14 | **Практическая работа №5** Составление плана профилактических мероприятий по предупреждению пищевых инфекций. | Закрепление и совершенствование знаний и умений. Выполнение практического задания | **1** | ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5ОК 1-7, 9,10  ЛР 13; ЛР 16  ЛР 19; ЛР 20  ОК 1-7, 9,10  ЛР 13; ЛР 16  ЛР 19 |
| 15 | **Практическая работа №6** Составление плана профилактических мероприятий по предупреждению пищевых инфекций. | **1** |
|  |
| 16 | **Практическая работа №7** Составление плана профилактических мероприятий по предупреждению пищевых инфекций. |
|  |  | **Самостоятельная работа** |  | **2** |
|  | 17  18 | Работа над учебным материалом.  Подготовка сообщений на тему: «Пищевые инфекции», «Пищевые отравления». | Подготовка сообщений |  |
| **Раздел 2.** |  | **Основы физиологии питания** |  | **25** |  |
| **Тема 2.1**  Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания |  | **Содержание учебного материала** |  |  |  |
| 19 | Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания. Суточная норма потребности человека питательных веществ. | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. Устный опрос. | **1** | ОК 1-7, 9,10  ЛР 13; ЛР 16  ЛР 19 |
| 20 | Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение. Энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. | **1** |
|  | **Тематика практических занятий** |  |  |
| 21 | **Практическая работа №8** Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой ценности. | Закрепление и совершенствование знаний и умений. Выполнение практического задания. | **1** | ОК 1-7, 9,10  ЛР 13; ЛР 16  ЛР 19 |
| 22 | **Практическая работа №9** Составление сравнительной характеристики продуктов питания по физиологической ценности. | **1** |
| 23 | **Практическая работа №10** Составление сравнительной характеристики продуктов питания по энергетической ценности. | **1** |
| 24 | **Практическая работа №11** Методика расчета белков, жиров, углеводов в продуктах питания. | **1** |
|  | **Самостоятельная работа** | Составление таблицы | **2** | ОК 1-7, 9,10  ЛР 13; ЛР 16  ЛР 19 |
| 25  26 | Работа над учебным материалом:  Заполнение таблиц: - таблица углеводов, - таблица витамин, - таблица минеральных веществ |  |
| **Тема 2.2**  Пищеварение и усвояемость пищи |  | **Содержание учебного материала** |  |  |  |
| 27 | Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи. | Комбинированный урок. Лекция с элементами сам. работы. | **1** | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5  ЛР 13; ЛР 16  ЛР 19 |
|  | **Тематика практических занятий** |  |  |
| 28 | **Практическая работа №12** Изучение схемы пищеварительного тракта. | Закрепление и совершенствование знаний и умений. Выполнение практического задания. | **1** |
| 29 | **Практическая работа №13** Изучение схемы пищеварительного тракта. |  |
| 30 | **Практическая работа №14** Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи | **1** |
| 31 | **Практическая работа №15** Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы | **1** |
| **Тема 2.3**  Обмен веществ и энергии |  | **Содержание учебного материала** |  |  | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5  ЛР 13; ЛР 16  ЛР 19 |
| 32 | Общее понятие об обмене веществ, энергии. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Понятие о калорийности пищи. энергетической ценности блюда. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта. | Комбинированный урок. Лекция с элементами сам. работы. | **1** |
| **Тема 2.4**  Рациональное  сбалансированное питание для различных групп населения |  | **Содержание учебного материала** |  |  |  |
| 33 | Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. | Комбинированный урок. Лекция с элементами сам. работы. Устный опрос, тестирование | **1** | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5  ЛР 13; ЛР 16  ЛР 19 |
| 34 | Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно­-профилактическом питании. Методики составления рационов питания. | **1** |
|  | **Тематика практических занятий** |  |  |
| 35 | **Практическая работа №16**  Составление рационов питания для различных категорий потребителей | Закрепление и совершенствование знаний и умений. Выполнение практического задания. | **1** |
| 36 | **Практическая работа №17**  Составление рационов питания для различных категорий потребителей | **1** |
| **Раздел 3.** |  | **Санитария и гигиена в пищевом производстве** |  | **32** |  |
| **Тема 3.1**  Личная и производственная гигиена |  | **Содержание учебного материала** |  |  | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5  ЛР 13; ЛР 16  ЛР 19 |
| 37 | Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования к содержанию форменной одежды. | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | **1** |
| 38 | Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены. | Комбинированный урок. Устный опрос | **1** |
|  | **Самостоятельная работа** |  | **2** |
| 39  40 | Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил | Работа с нормативными документами |  |
| **Тема 3.2**  Санитарно­гигиенические требования к помещениям |  | **Содержание учебного материала** |  |  | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5  ЛР 13; ЛР 16  ЛР 19 |
| 41 | Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, к освещению оборудования в организациях питания. Требования к материалам. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. | Комбинированный урок. Лекция с элементами сам. работы. Устный опрос, тестирование | **1** |
| 42 | Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. | **1** |
| 43 | Дезинфекция, дезинсекция, правила проведения. Дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения. | **1** |
|  | **Тематика практических занятий** |  |  |
| 44 | **Практическая работа №18**  Заполнение таблиц «Меры предупреждения инфекционных заболеваний на предприятиях общественного питания» | Закрепление и совершенствование знаний и умений. Выполнение практического задания. | **1** |
| 45 | **Практическая работа №19**  Подбор моющих и дезинфицирующих средств, для санитарной обработки и мытья посуды на предприятиях общественного питания с учетом цехового деления. | **1** |
| 46 | **Практическая работа №20**  Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования | **1** |
|  | **Самостоятельная работа** |  | **2** | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5  ЛР 13; ЛР 16  ЛР 19 |
| 47  48 | Изучение требований системы ХАССР, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. | Работа с документами |  |
| **Тема 3.3**  Санитарно­гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов |  | **Содержание учебного материала** |  |  | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5  ЛР 13; ЛР 16  ЛР 19 |
| 49 | Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработки продовольственного сырья, требования к способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. | Комбинированный урок. Лекция с элементами сам. работы. Устный опрос, тестирование | **1** |
| 50 | Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.). Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок. | **1** |
|  | **Самостоятельная работа** |  | **2** |
| 51  52 | Изучение требований системы ХАССР, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья | Работа с документами |  |
| **Тема 3.4**  Санитарно­гигиенические  требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов |  | **Содержание учебного материала** |  |  |  |
| 53 | Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции.к приемке продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация | Комбинированный урок. Лекция с элементами сам. работы. Устный опрос, тестирование | **1** | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5  ЛР 13; ЛР 16  ЛР 19 |
|  | **Самостоятельная работа** |  | **2** |
| 54  55 | Изучение требований системы ХАССР, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья | Работа с документами |  |
|  | 56-61 | **Консультация** | | **6** |  |
| **Промежуточная аттестация** | 62-67 | **Экзамен** | | **6** |  |
| **Всего :** | | | | **67** |  |

**3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер; наглядные пособия (плакаты, презентации по темам).

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

**Основные источники:**

1. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. /Т.А. Лаушкина.- 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии (9-е изд., испр.) учебник Изд.центр «Академия», 2016

**Дополнительные:**

1. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Рабочая тетрадь (3-е изд., стер.) учеб. пособие 2014

2. Мартинчик А.Н. Физиология питания (1-е изд.) учебник 2013

3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. Академия, 2000 – 184с.

**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/proxv/ips/?docbodv=&nd=102063865&rdk=&backlink=1](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/l aws2/postan/post7.html](http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html)

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и

определения.- Введ. 2015­01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 - 01 - 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

[http://www.ohranatruda.ru/ot biblio/normativ/data normativ/46/46201/](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>.

**Интернет- ресурсы:**

«Журнал Гигиена и санитария». Информационно-справочные материалы. Форма доступа: www.medlit.ru

«Весь о «Экогигиена» сайт НПФ г. Санкт Петербург. Форма доступа: www.eco-spb.ru

«Стандарты и качество». Стандартизация, метрология, менеджмент качества. Форма доступа: www.ria-stk.ru

Всемирная организация здравоохранения. Форма доступа: www.who.int/water\_sanitation\_health/publications.ru

общепит России». Информационно-справочные материалы. Форма доступа: www.pitportal.ru

«Реестры Роспотребнадзора и санитарно-эпидемиологической службы России». Информационно-справочные материалы. Форма доступа: [www.fp.crc.ru](http://www.fp.crc.ru)

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
| -основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов;  основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  -возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;  -методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;  -правила личной гигиены работников организации питания;  -классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;  -правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;  -пищевые вещества и их значение для организма человека;  -суточную норму потребности человека в питательных веществах;  -основные процессы обмена веществ в организме;  -суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;  -усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;  -нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  -назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии  Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов | Текущий контроль при проведении:  -письменного, устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  Промежуточная аттестация  в форме экзамена. |
| -соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;  -обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;  -производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;  -проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;  -рассчитывать энергетическую ценность блюд;  -составлять рационы питания для различных категорий потребителей. | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение зданий в полном объеме | Текущий контроль:  защита отчетов по практическим, лабораторным занятиям;  оценка заданий для самостоятельной работы  оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических, лабораторных занятий  Промежуточная аттестация:  оценка выполнения практических заданий на зачете, экзамене |