



ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ КМТТ
И.В. Гоголь
« 28 » _____ 2021г.



«Согласовано»
Зам. директора по УПР
 Ю.А. Юшкова
« 28 » _____ 05 _____ 2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и
гигиена

Рассмотрено и одобрено на заседании
методической комиссии
протокол № 10 от «27» мая 2021г
Председатель МК  Н.В. Зайцева

Комаричи
2021

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело”)

Укрупненная группа 43.00.00

Организация-разработчик: ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум»

Разработчики:

Фаустова Е.И.-преподаватель

Сомсикова А.В.- преподаватель

Зайцева Н.В.-преподаватель

Юшкова Ю.А. – зам.директора по УПР

Рекомендована Методическим Советом ГБПОУ КМТТ.
Протокол № 5 от 28.05.2021 г.

© Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Комаричский механико-технологический техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ 3 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | |
| 2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 17 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ | 23 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 26 |
| 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ООП | 27 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565, зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828), относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам, связана освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в специальность, с дисциплинами:

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья;

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки 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;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

| Общие и профессиональные компетенции | Дескрипторы сформированности (действия) | Уметь | Знать |
|---|--|--|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> | <p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации,</p> | <p>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. 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>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 профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |

| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию | определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. | Определять задачи поиска информации Определять необходимые | Номенклатура информационных источников применяемых в |
|--|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности | источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска | профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Использование актуальной нормативно- правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования | 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. 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 |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 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 (специальности) | 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. | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения | Понимать общий смысл четких произнесенных высказываний на известных темах (профессиональные и бытовые); понимать тексты на | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная |
|---|--|--|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| | на профессиональные темы | базовые профессиональные темы, участвовать в диалогах на знакомые общепрофессиональные темы; строить простые высказывания о себе и своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности |
| ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для | | Соблюдать правила утилизации непищевых отходов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов. Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство комплектованных, упакованных полуфабрикатов, | Требования производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов. Правила, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| <p>блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей</p> | | <p>готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий. Соблюдать</p> | <p>условия, сроки хранения пищевых продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления</p> |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| <p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> | | <p>санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления и подготовки к реализации готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий.</p> | <p>опасными факторами (система ХАССП (НАССР))</p> |

| | | | |
|--|---|---|---|
| <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом</p> | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| <p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для</p> | | | |

| | | | |
|--|---|---|---|
| <p>приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 3.2. Осуществлять приготовление,</p> | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| <p>непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.6. Осуществлять</p> | | | |

| | | | |
|--|---|---|---|
| <p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p> | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| <p>потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом</p> | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| <p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных</p> | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| <p>напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.2. Осуществлять приготовление,</p> | | | |

| | | | |
|--|---|---|---|
| <p>хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации</p> | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| <p>хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей ПК 6.1. Осуществлять разработку</p> | | | |

| | | | |
|--|---|---|---|
| <p>ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| <p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</p> <p>ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов</p> | | | |

| | | | |
|--|---|---|---|
| <p>разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий. ПК 7.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного</p> | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| <p>ассортимента. ПК 7.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента. ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента; ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд разнообразного ассортимента; ПК 7.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПК 7.9. Осуществлять изготовление,</p> | | | |

| | | | |
|--|---|---|---|
| творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ПК 7.10. Осуществлять изготовление, творческое оформление, | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | | |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|-------------|
| Обязательные аудиторные учебные занятия (всего) | 64 |
| в том числе: | |
| лабораторные занятия | 2 |
| практические занятия | 24 |
| контрольные работы | - |
| курсовая работа (проект) | - |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций | |
|---|---|-------------------------|-------------|--|----------|
| 1 | 2 | | 3 | 4 | |
| Введение | Содержание учебного материала | Уровень освоения | 2 | ОК 1-7, 9,10 | |
| | Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л. Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева. | 1 | 1 | | |
| Раздел 1 | Основы микробиологии в пищевом производстве | | 14 | | |
| Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве | Содержание учебного материала | Уровень освоения | 4 | 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 | |
| | Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. | 2 | 4 | | |
| | Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. | 2 | | | |
| | Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. | 2 | | | |
| | Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания. | 2 | | | |
| | Тематика практических занятий | | | | 2 |
| | Практическая работа № 1 Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов | | | | 2 |
| Тематика лабораторных работ | | | 2 | | |
| Лабораторная работа № 1 Изучение под микроскопом микроорганизмов | | | 2 | | |
| Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления | Содержание учебного материала | Уровень освоения | 4 | 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 | |
| | Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности | 2 | 4 | | |
| | Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская | 2 | | | |

| 1 | 2 | | 3 | 4 |
|---|--|-------------------------|-----------|--|
| | язва, ящур | | | |
| | Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения | 2 | | |
| | Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития | 2 | | |
| | Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания | 2 | | |
| | Схемамикробиологическогоконтроля | 2 | | |
| | Тематикапрактическихзанятий | | 2 | |
| | Практическая работа № 2 Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевыхпродуктах | | 2 | |
| Раздел 2 | Основыфизиологииипитания | | 26 | |
| Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания | Содержаниеучебногоматериала | Уровень освоения | 2 | |
| | Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. | 2 | 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 |
| | Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность | 2 | | |
| | Тематикапрактическихзанятий | | 2 | |
| | Практическая работа № 3 Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетическойценности | | 2 | |
| | Содержаниеучебногоматериала | | 2 | |
| Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи | Содержаниеучебногоматериала | Уровень освоения | 2 | |
| | Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения | 2 | 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 |
| | Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи | 2 | | |
| | Тематикапрактическихзанятий | | 4 | |
| | Практическая работа № 4 Изучение схемы пищеварительного тракта. | | 2 | |
| | Практическая работа № | | | |

| 1 | 2 | | 3 | 4 |
|---|---|-------------------------|-----------|--|
| | Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи | | 2 | |
| Тема 2.3 Обмен веществ и энергии | Содержание учебного материала | Уровень освоения | 4 | |
| | Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека | 2 | 4 | 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 |
| | Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда | 2 | | |
| | Тематика практических занятий | | 6 | |
| | Практическая работа № 6 Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека | | 3 | |
| | Практическая работа № 7 Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя) | | 3 | |
| | | | | |
| Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения | Содержание учебного материала | Уровень освоения | 4 | |
| | 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 | 2 | 4 | 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 |
| | 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 | 2 | | |
| | Тематика практических занятий | | 2 | |
| | Практическая работа № 8 Составление рационов питания для различных категорий потребителей | | 2 | |
| | | | | |
| Раздел 3 | Санитария и гигиена в пищевом производстве | | 22 | |
| Тема 3.1 Личная и производственная гигиена | Содержание учебного материала | Уровень освоения | 4 | 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 |
| | Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. | 2 | 4 | |
| | Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. | 3 | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | |
|---|--|------------------------|----------------------------|--|
| | Влияние факторов внешней среды на здоровье человека | 3 | | |
| | Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены | 3 | | |
| Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям | Содержание учебного материала | Уровень своения | 4 | |
| | Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. | 3 | 4 | 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 |
| | Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания | 3 | | |
| | Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. | 3 | | |
| | Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения | 3 | | |
| | Тематика практических занятий | | 4 | |
| | Практическая работа № 9 Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования | | 4 | |
| | | | | |
| Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов | Содержание учебного материала | Уровень своения | 4 | |
| | Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов | 3 | 4 | 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 |
| | Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок | 3 | | |
| | Тематика практических занятий | | 2 | |
| | Практическая работа № 10 | | 2 | |
| Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж). | | | | |
| Тема 3.4 Санитарно- | Содержание учебного материала | Уровень своения | 4 | |
| | | | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 | |

| 1 | 2 | | 3 | 4 |
|---|---|----------|-----------|--|
| гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов | Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация. | 2 | 4 | ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| | Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции | 2 | | |
| Всего | | | 64 | |

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета (лаборатория) химии, биологии, микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, экологических основ природопользования.

1) Основное оборудование:

- рабочее место преподавателя – 1;
- рабочие места обучающихся -30;
- компьютер с выходом в Интернет.

2) Учебно-наглядные пособия:

- учебные и лабораторные пособия;
- методическая литература;
- инструкции по ТБ;
- нормативные документы;
- плакаты.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативные источники:

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>
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. Общитехнические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общитребования – 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. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

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:

15. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

16. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

17. 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).

18. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

Основные источники:

1. Королев А.А., Несвижский Ю.В. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в 2-х частях М. Академия, 2019
2. Мартыничук А.Ю. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария в 2-х частях ч.2 М. Академия, 2019
3. Мармузова, Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник. -3-е перераб. и допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2018. - 160 с.
4. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария.учебник.- М.: Изд.центр «Академия», 2018.-256 с.

Дополнительные источники:

1. Рубина, Е. Л., Малыгина, В. Ф. Микробиология, физиология питания, санитария : учебное пособие / Е. А. Рубина, В. Ф. Малыгина. - М. : ФОРУМ, 2018. - 240 с.
2. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник. - М.: Академия, 2018.- 208 с.
3. Санитарные правила и нормы: санитарные правила для предприятий продовольственной торговли и общественного питания.- М.:Омега- Л, 2018.- 108 с.
4. Емцев, В. Т.Микробиология, гигиена, санитария в животноводстве :учебник. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : Дрофа, 2017. - 304 с.

Информационные- ресурсы:

1. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://windo.edu.ru> - свободный доступ к каталогу образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно- методической библиотеке для общего и профессионального образования.
2. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов <http://school-collection.edu.ru>
3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР) <http://fcior>.

edu.ru

4. ЭБС "Юрайт"<https://biblio-online.ru/>

Периодические издания

1. //Питание и общество - профессиональный кулинарный журнал.научно - производственное издание
2. //Кондитерское производство - научно-профессиональный журнал
3. //Школа гастронома - профессиональный журнал для поваров и кондитеров (рецепты)
4. //Кулинарный практикум - научно-популярный журнал для кулинаров.
5. //Школа кулинара - научно-популярный журнал для кулинаров.
6. //Будь здоров - научный журнал
7. //Охрана труда и пожарная безопасность - научно-популярный журнал
8. //Вестник образования – научно-методический журнал
9. //Методист – научно – методический журнал
- 10.//Среднее специальное образование – методический журнал

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
|--|--|---|
| 1 | 2 | 3 |
| Умения: | | |
| - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; | - правильно и полно выполняет задания, включающие санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; | Тестирование практические работы. Устный опрос |
| - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; | - точно формулирует требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; | |
| - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; | - точно рассчитывает концентрации растворов дезинфицирующих и моющих средств; | |
| - проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов | - в соответствии с требованиями проводит органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов | |
| - рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей | - оптимально выбирает рационы питания для | |

| | | |
|--|--|---|
| | различных категорий потребителей | |
| Знания: | | |
| - основные понятия и термины микробиологии; | -использует в своей речи основные понятия и термины микробиологии | Устный опрос; письменный опрос в форме тестирования; лабораторные и практические работы |
| - основные группы микроорганизмов | - называет основные группы микроорганизмов | |
| - микробиологию основных пищевых продуктов; | - указывает микробиологический состав основных пищевых продуктов | |
| - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; | - называет основные пищевые инфекции и отравления и их причины | |
| - возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; | - называет методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции | |
| - правила личной гигиены работников организации | - перечисляет правила личной гигиены работников организации | |
| 1 | 2 | 3 |
| питания | питания | |
| - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; | - классифицирует моющие и дезинфицирующие средства, объясняет правила их применения и хранения | |
| - пищевые вещества и их значение для организма человека; | - указывает значение для организма пищевых веществ | |
| - 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; | - рассчитывает суточную норму потребности человека в питательных веществах, | |

| | | |
|--|--|--|
| | суточный расход энергии, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания | |
| - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы | - объясняет физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; | |

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

| Процентрезультативности (правильныхответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательныхдостижений | |
|--|--|-------------------|
| | балл (отметка) | вербальныйаналог |
| 90 ÷ 100 | 5 | отлично |
| 80 ÷ 89 | 4 | хорошо |
| 70 ÷ 79 | 3 | удовлетворительно |
| менее 70 | 2 | неоценивается |

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ООП

Программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» может быть использована профессиональными образовательными организациями, реализующими программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.