**Приложение 2.13**

**к ОПОП по профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

|  |
| --- |
|  |
|  |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ/

**ОПЦ.01 Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены**

 г. Воскресенск , 2021 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| РАССМОТРЕНО…………………….. |  |  |
| Протокол №\_\_\_\_\_«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 г.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /  |  |  |

Программа учебной дисциплины ОПЦ.01 Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены

разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1569, основной образовательной программы по профессии Повар, кондитер (рег.№ 43.01.09-181228 от 28.12.2018 г).

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Разработчик: Преподаватель Лещенко С.В.

 **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 |  |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 |  |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 |  |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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 ОПЦ. 02. Товароведение продовольственных товаров, ОПЦ.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

**- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;****- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;** |
| * 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;

**- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;** |
| 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;
 | * 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
* **роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;**
* **физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения**
 |
| * рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;
 |
| * составлять рационы питания для различных категорий потребителей
 |
| ОК 01 | 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). | 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 |
| ОК 02 | Определять задачи поиска информацииОпределять необходимые источники информацииПланировать процесс поискаСтруктурировать получаемую информациюВыделять наиболее значимое в перечне информацииОценивать практическую значимость результатов поискаОформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельностиПриемы структурирования информацииФормат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельностиВыстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документацииСовременная научная и профессиональная терминологияВозможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и командыВзаимодействоватьс коллегами, руководством, клиентами.  | Психология коллективаПсихология личностиОсновы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языкеОформлять документы | Особенности социального и культурного контекстаПравила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессииПрезентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско-патриотической позицииОбщечеловеческие ценностиПравила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасностиОпределять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельностиОсновные ресурсы задействованные в профессиональной деятельностиПути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задачИспользовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизацииПорядок 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 темыучаствовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темыстроить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельностикратко 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 темыосновные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельностиособенности произношенияправила чтения текстов профессиональной направленности |
| ОК.11 | Выявлять достоинства и недостатки коммерческойидеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования; | Основы предпринимательской деятельности; основыфинансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов;порядок выстраивания презентации; кредитные банковскиепродукты |

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты** **реализации программы воспитания** *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. | **ЛР 1** |
| Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. | **ЛР 2** |
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. | **ЛР 3** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». | **ЛР 4** |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. | **ЛР 5** |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.  | **ЛР 6** |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.  | **ЛР 7** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. | **ЛР 8** |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. | **ЛР 9** |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. | **ЛР 10** |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.  | **ЛР 11** |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. | **ЛР 12** |

|  |
| --- |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** |
| Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях |  **ЛР 13** |
| Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики. | **ЛР 14** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями** |
| Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость. | **ЛР 15** |
| Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению |  **ЛР 16** |
| Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности  |  **ЛР 17** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса[[1]](#footnote-1)** (при наличии) |
| Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств; предупреждающий собственное и чужое деструктивное поведение в сетевом пространстве | **ЛР18** |
| Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики | **ЛР 19** |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка**  | **78** |
| в том числе: |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)/ в т. ч. вариативная часть** | **74 /62** |
| **Практические занятия**  | **12** |
| **Самостоятельная работа** |  **4** |
| **Дифференцированный зачет** |  **2** |

***2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем*** | ***Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*** | ***Объем часов*** | ***Осваиваемые элементы компетенций*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| ***1 семестр*** |
| ***Введение*** | ***Введение*** | ***2*** | *ОК 1-7, 9,10,11*ЛР 3, ЛР 9, ЛР 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. |
| ***Раздел 1*** | **Основы микробиологии в пищевом производстве** | ***26*** | *ОК 1-7, 9,10,11**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 3, ЛР 9, ЛР 10 |
| ***Тема 1.1*****Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве** | ***Содержание учебного материала***  | ***12*** |
| Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. |  |
| Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. |
| *Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.* |
| *Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.* |
| ***Тематика практических занятий***  | ***4*** | *ОК 1-7, 9,10,11**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 3, ЛР 9, ЛР 10 |
| ***1.*** Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов.**2.** Работа с муляжами, консервами, **3.**Работа собразцами пищевых продуктов | ***2******1******1*** |
| ***Тема 1.2*****Основные пищевые инфекции и пищевые отравления** | ***Содержание учебного материала***  | ***14*** | *ОК 1-7, 9,10,11**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 3, ЛР 9, ЛР 10 |
| Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности |
| 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 язва, ящур.  |
| Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения |
| *Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития* |
| Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания |
| *Схема микробиологического контроля* |
| ***Тематика практических занятий***  | ***2*** | *ОК 1-7, 9,10,11**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 3, ЛР 9, ЛР 10 |
| ***1.*** *Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах* |  |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  | ***2*** |
| Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка |  |
| *2 семестр* |
| ***Раздел 2*** | **Основы физиологии питания** | ***24*** |  |
| ***Тема 2.1*****Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания** | ***Содержание учебного материала***  | ***7*** | *ОК 1-7, 9,10,11**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 3, ЛР 9, ЛР 10 |
| 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 |
| Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания |
| ***Тематика практических занятий***  | ***1*** | *ОК 1-7, 9,10,11**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 3, ЛР 9, ЛР 10 |
| ***1.*** Изучение устойчивости витамина С.*Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности* | ***1*** |
| ***Тема 2.2*****Пищеварение и усвояемость пищи** | ***Содержание учебного материала***  | ***5*** | *ОК 1-7, 9,10,11**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 3, ЛР 9, ЛР 10 |
|  Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения |
|  *Схема пищеварительного аппарата* |
|  Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи |
| ***Тематика практических занятий***  | ***1*** |
| **1.** Изучение схемы пищеварительного тракта.  | ***1*** |
| ***Тема 2.3*****Обмен веществ и энергии** | ***Содержание учебного материала***  | ***7*** | *ОК 1-7, 9,10,11**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 3, ЛР 9, ЛР 10 |
| Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека |
| Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. *Методика расчёта энергетической ценности блюда* |
| ***Тематика практических занятий***  | ***1*** | *ОК 1-7, 9,10,11**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 3, ЛР 9, ЛР 10 |
| 2*. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)* | ***1*** |
| ***Тема 2.4*****Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения** | ***Содержание учебного материала***  | ***7*** | *ОК 1-7, 9,10,11**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 3, ЛР 9, ЛР 10 |
|  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 |
|  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, *детском питании*. Методики составления рационов питания |
| ***Тематика практических занятий***  | ***1*** |  |
| 1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей; | ***1*** |  |
| ***Раздел 3*** | **Санитария и гигиена в пищевом производстве** | ***10*** |  |
| ***Тема 3.1*****Личная и производственная гигиена** | ***Содержание учебного материала***  | ***4*** | *ОК 1-7, 9,10,11**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 3, ЛР 9, ЛР 10 |
| Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. |
| *Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены* |
| ***Тема 3.2*****Санитарно-гигиенические требования к помещениям** | ***Содержание учебного материала***  | ***3*** | *ОК 1-7, 9,10,11**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 3, ЛР 9, ЛР 10 |
| Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.*Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания* |
| *Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.*Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения |
| ***Тематика практических занятий***  | ***1*** | *ОК 1-7, 9,10,11**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 3, ЛР 9, ЛР 10 |
| ***1.*** *Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования* | ***1*** |
| ***Тема 3.3*****Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов** | ***Содержание учебного материала***  | ***3*** | *ОК 1-7, 9,10,11**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 3, ЛР 9, ЛР 10 |
| Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов |
| 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* |
| ***Тематика практических занятий***  | ***1*** | *ОК 1-7, 9,10,11**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 3, ЛР 9, ЛР 10 |
| ***1.*** Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).  | ***1*** |
| ***Тема 3.4*****Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов** | ***Содержание учебного материала*** ***1.*** Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация | ***2*** | *ОК 1-7, 9,10,11**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 1-12* |
|  Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** | ***2*** |  |
| Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка |  |  |
| ***Дифференцированный зачет (в виде тестовых заданий)*** | ***2*** |  |
| ***Всего:*** | ***78*** |  |

***3.* УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет *«*Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены*»*,

 *наименование кабинета из указанных в п.6.1 ПООП*

оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

**Основная литература:**

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 256
2. **Электронные издания:**
3. 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](https://www.google.com/url?q=http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody%3D%26nd%3D102063865%26rdk%3D%26backlink%3D1&sa=D&ust=1603039006410000&usg=AOvVaw0UvDce-InKt5HRjJKVK6bs)
4. 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](https://www.google.com/url?q=http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html&sa=D&ust=1603039006411000&usg=AOvVaw2UfAHFjVNFq1Xl1MwHRaun)
5. 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/](https://www.google.com/url?q=http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/&sa=D&ust=1603039006411000&usg=AOvVaw3d4MM5mJ3UWEBGwBF56NJ0)
6. 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.
7. 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/](https://www.google.com/url?q=http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/&sa=D&ust=1603039006412000&usg=AOvVaw0S-hZEdoKsreO3Grgt0-_G)
8. 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/](https://www.google.com/url?q=http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/&sa=D&ust=1603039006413000&usg=AOvVaw2_Ac20BqNUOGLaMg-0JiWf)
9. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа:[http://www.pitportal.ru/](https://www.google.com/url?q=http://www.pitportal.ru/&sa=D&ust=1603039006413000&usg=AOvVaw0WcC7h_bGc6YsV39wlMYLx)
10. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vseovese.ru](https://www.google.com/url?q=http://www.vseovese.ru&sa=D&ust=1603039006414000&usg=AOvVaw0ZS6kgj5LFE8Me9LfqS3l7)
11. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа:[www.gramotey.com](https://www.google.com/url?q=http://www.gramotey.com&sa=D&ust=1603039006414000&usg=AOvVaw0tWvix7qjgs9bqB8Bhc-VC)
12. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа:[www.rusarticles.com](https://www.google.com/url?q=http://www.rusarticles.com&sa=D&ust=1603039006415000&usg=AOvVaw3a2jD-ttTYRYFeK5_iZbKz)
13. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](https://www.google.com/url?q=http://www.gost.prototypes.ru&sa=D&ust=1603039006415000&usg=AOvVaw0zl88bQXnS8I3MODQqoiOV)
14. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа:[www.lib.rus](https://www.google.com/url?q=http://www.lib.rus&sa=D&ust=1603039006415000&usg=AOvVaw1ZKxzVW5WxBns8ZFc5K46I)
15. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа:[www.meduniver.com](https://www.google.com/url?q=http://www.meduniver.com&sa=D&ust=1603039006416000&usg=AOvVaw0LC53Z7dwBEbvufLySvMuF)
16. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа:www.standard.ru
17. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс].
18. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.fictionbook.ru](https://www.google.com/url?q=http://www.fictionbook.ru&sa=D&ust=1603039006416000&usg=AOvVaw3RbDNlFHXYk4P5sr9kwHgm)

**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. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2007г .,183с
4. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009г.,346с.
5. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г.,275с.

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2017 г.160с

Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2017г.256 с

Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

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

***ДИСЦИПЛИНЫ***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Результаты обучения*** | ***Критерии оценки*** | ***Формы и методы оценки*** |
| **Знания:**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**- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;****- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;*** **роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;**

**физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения** | *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.**Не менее 75% правильных ответов.**Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,* *полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* | ***Текущий контроль******при проведении:****-письменного/устного опроса;**-тестирования;**-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы* ***Промежуточная аттестация****в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде:* *- устных ответов,* *-тестирования.**-письменного/устного опроса;**-тестирования;**письменного/устного опроса;**-тестирования;**- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы*  |
| **Умения:**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;****- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;**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.* | ***Текущий контроль:****- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;**- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы**- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий****Промежуточная аттестация****:**в виде* *- устных ответов,* *-тестирования.* |

1. Разрабатывается ПОО совместно с работодателями, родителями, педагогами и обучающимися. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации. [↑](#footnote-ref-1)