**Приложение №**

к ОПОП по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Министерство образования Московской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Московской области «Воскресенский колледж»

|  |
| --- |
| Утверждена приказом директора ГБПОУ МО «Воскресенский колледж» |
| № 182-о от \_30.08.2022 г. |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

 Воскресенск, 2022 г.

Программа учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565.

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Разработчик: преподаватель ГБПОУ МО «Воскресенский колледж», Копцева Л.М.

***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 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу.

**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 | 1.Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков.2.Определять источники микробиологического загрязнения.3.Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.4.Обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.5.Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.загрязнения6.Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов.7.Проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам.* 8.Рассчитывать энергетическую ценность блюд.
* рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;
* 9.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей
 | 1.Основные понятия и термины микробиологии.2.Основные группы микроорганизмов.3.Микробиология основных пищевых продуктов.4.Правила личной гигиены работников организации питания.5.Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.6.Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.7.Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.8.Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции.9.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.10.Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. |
| 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 | 11.Пищевые вещества и их значение для организма человека;12.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;13.Основные процессы обмена веществ в организме;14.Суточный расход энергии;15.Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;16.Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;17.Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;18.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;19.Назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;20.Методики составления рационов питания21.Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;22.Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения |

**1.3. Распределение планируемых результатов освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код ОК, ПК, ЛР | Наименование | Умения | Знания |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | 1.Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков.2.Определять источники микробиологического загрязнения.3.Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.4.Обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.5.Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.загрязнения6.Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов.7.Проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам.– 8.Рассчитывать энергетическую ценность блюд.– рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;– 9.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 3.Микробиология основных пищевых продуктов.4.Правила личной гигиены работников организации питания.5.Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.6.Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.7.Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;19.Назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;20.Методики составления рационов питания |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | 1.Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков.2.Определять источники микробиологического загрязнения.3.Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.4.Обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.5.Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.загрязнения6.Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов.7.Проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам.* 8.Рассчитывать энергетическую ценность блюд.
* рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;

9.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 3.Микробиология основных пищевых продуктов.4.Правила личной гигиены работников организации питания.5.Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.6.Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.7.Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;19.Назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;20.Методики составления рационов питания |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | .Проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам.* 8.Рассчитывать энергетическую ценность блюд.
 | 3.Микробиология основных пищевых продуктов.4.Правила личной гигиены работников организации питания.5.Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.6.Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.7.Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;19.Назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;20.Методики составления рационов питания |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | 1.Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков.2.Определять источники микробиологического загрязнения.3.Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.4.Обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.5.Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.загрязнения6.Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов.7.Проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам.* 8.Рассчитывать энергетическую ценность блюд.
* рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;
* 9.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей
 | Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;19.Назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;20.Методики составления рационов питания |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | .Проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам.* 8.Рассчитывать энергетическую ценность блюд.
 | Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;19.Назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;20.Методики составления рационов питания |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | 1.Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков.2.Определять источники микробиологического загрязнения.3.Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.4.Обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.5.Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.загрязнения6.Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов.7.Проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам.* 8.Рассчитывать энергетическую ценность блюд.
* рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;
* 9.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей
 | Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;19.Назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;20.Методики составления рационов питания |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | 1.Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков.2.Определять источники микробиологического загрязнения.3.Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.4.Обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.5.Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.загрязнения6.Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов.7.Проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам.* 8.Рассчитывать энергетическую ценность блюд.
* рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;
* 9.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей
 | 1.Основные понятия и термины микробиологии.2.Основные группы микроорганизмов.3.Микробиология основных пищевых продуктов.4.Правила личной гигиены работников организации питания.5.Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.6.Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.7.Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.8.Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции.9.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.10.Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. |
| ОК 09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | * 8.Рассчитывать энергетическую ценность блюд.
* рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;
 | 11.Пищевые вещества и их значение для организма человека;12.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;13.Основные процессы обмена веществ в организме;14.Суточный расход энергии;15.Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;16.Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;17.Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;18.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;19.Назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;20.Методики составления рационов питания21.Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;22.Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | 1.Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков.2.Определять источники микробиологического загрязнения.3.Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.4.Обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.5.Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.загрязнения6.Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов.7.Проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам.* 8.Рассчитывать энергетическую ценность блюд.
* рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;
* 9.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей
 | Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;19.Назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;20.Методики составления рационов питания |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | 1.Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков.2.Определять источники микробиологического загрязнения.3.Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.4.Обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.5.Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.загрязнения6.Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов.7.Проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам.* 8.Рассчитывать энергетическую ценность блюд.
* рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;
* 9.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей
 | 3.Микробиология основных пищевых продуктов.4.Правила личной гигиены работников организации питания.5.Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.6.Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.7.Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;19.Назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;20.Методики составления рационов питания |
| ПК 1.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | 1.Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков.2.Определять источники микробиологического загрязнения.3.Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.4.Обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.5.Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.загрязнения6.Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов.7.Проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам.* 8.Рассчитывать энергетическую ценность блюд.
* рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;
* 9.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей
 | 3.Микробиология основных пищевых продуктов.4.Правила личной гигиены работников организации питания.5.Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.6.Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.7.Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;19.Назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;20.Методики составления рационов питания |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика | 1.Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков.2.Определять источники микробиологического загрязнения.3.Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.4.Обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.5.Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.загрязнения6.Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов. | 3.Микробиология основных пищевых продуктов.4.Правила личной гигиены работников организации питания.5.Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.6.Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья | 1.Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков.2.Определять источники микробиологического загрязнения.3.Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.4.Обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.5.Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.загрязнения6.Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов. | 3.Микробиология основных пищевых продуктов.4.Правила личной гигиены работников организации питания.5.Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.6.Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.7.Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.8.Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции.9.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. |
| ПК 1.4 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика | 1.Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков.2.Определять источники микробиологического загрязнения.3.Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.4.Обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.5.Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.загрязнения6.Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов. | 3.Микробиология основных пищевых продуктов.4.Правила личной гигиены работников организации питания.5.Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.6.Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.7.Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.8.Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции.9.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. |
| ПК 2.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | 1.Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков.2.Определять источники микробиологического загрязнения.3.Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.4.Обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.5.Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.загрязнения6.Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов. | 3.Микробиология основных пищевых продуктов.4.Правила личной гигиены работников организации питания.5.Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.6.Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.7.Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.8.Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции.9.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | 1.Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков.2.Определять источники микробиологического загрязнения.3.Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.4.Обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.5.Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.загрязнения6.Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов. | 4.Правила личной гигиены работников организации питания.7.Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.8.Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции.9.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента | 1.Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков.2.Определять источники микробиологического загрязнения.3.Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.4.Обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.5.Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.загрязнения6.Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов. | 4.Правила личной гигиены работников организации питания.7.Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.8.Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции.9.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | 1.Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков.2.Определять источники микробиологического загрязнения.3.Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.4.Обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.5.Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.загрязнения6.Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов. | 4.Правила личной гигиены работников организации питания.7.Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.8.Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции.9.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. | 1.Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков.2.Определять источники микробиологического загрязнения.3.Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.4.Обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.5.Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.загрязнения6.Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов. | 4.Правила личной гигиены работников организации питания.7.Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.8.Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции.9.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | 1.Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков.2.Определять источники микробиологического загрязнения.3.Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.4.Обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.5.Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.загрязнения6.Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов. | 4.Правила личной гигиены работников организации питания.7.Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.8.Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции.9.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | 1.Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков.2.Определять источники микробиологического загрязнения.3.Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.4.Обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.5.Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.загрязнения6.Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов. | 4.Правила личной гигиены работников организации питания.7.Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.8.Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции.9.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции |
| ПК 2.8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | 1.Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков.2.Определять источники микробиологического загрязнения.3.Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.4.Обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.5.Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.загрязнения6.Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов. | 4.Правила личной гигиены работников организации питания.7.Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.8.Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции.9.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции |
| ПК 3.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | 1.Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков.2.Определять источники микробиологического загрязнения.3.Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.4.Обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.5.Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.загрязнения6.Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов. | 4.Правила личной гигиены работников организации питания.7.Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.8.Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции.9.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции20.Методики составления рационов питания21.Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента | 1.Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков.2.Определять источники микробиологического загрязнения.3.Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.4.Обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.5.Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.загрязнения6.Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов. | 4.Правила личной гигиены работников организации питания.7.Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.8.Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции.9.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции20.Методики составления рационов питания21.Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента | 1.Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков.2.Определять источники микробиологического загрязнения.3.Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.4.Обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.5.Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.загрязнения6.Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов. | 4.Правила личной гигиены работников организации питания.7.Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.8.Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции.9.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции20.Методики составления рационов питания21.Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента | 1.Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков.2.Определять источники микробиологического загрязнения.3.Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.4.Обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.5.Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.загрязнения6.Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов. | 4.Правила личной гигиены работников организации питания.7.Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.8.Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции.9.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции20.Методики составления рационов питания21.Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | 1.Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков.2.Определять источники микробиологического загрязнения.3.Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.4.Обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.5.Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.загрязнения6.Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов. | 4.Правила личной гигиены работников организации питания.7.Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.8.Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции.9.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции20.Методики составления рационов питания21.Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента | 1.Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков.2.Определять источники микробиологического загрязнения.3.Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.4.Обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.5.Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.загрязнения6.Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов. | 4.Правила личной гигиены работников организации питания.7.Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.8.Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции.9.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции20.Методики составления рационов питания21.Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре |
| ПК 4.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | 1.Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков.2.Определять источники микробиологического загрязнения.3.Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.4.Обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.5.Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.загрязнения6.Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов. | 4.Правила личной гигиены работников организации питания.7.Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.8.Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции.9.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции20.Методики составления рационов питания21.Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре |
| ПК 4.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | 1.Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков.2.Определять источники микробиологического загрязнения.3.Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.4.Обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.5.Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.загрязнения6.Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов. | 4.Правила личной гигиены работников организации питания.7.Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.8.Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции.9.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции20.Методики составления рационов питания21.Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре |
| ПК 4.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | 1.Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков.2.Определять источники микробиологического загрязнения.3.Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.4.Обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.5.Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.загрязнения6.Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов. | 4.Правила личной гигиены работников организации питания.7.Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.8.Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции.9.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции20.Методики составления рационов питания21.Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре |
| ПК 4.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента | 1.Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков.2.Определять источники микробиологического загрязнения.3.Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.4.Обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.5.Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.загрязнения6.Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов. | 4.Правила личной гигиены работников организации питания.7.Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.8.Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции.9.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции20.Методики составления рационов питания21.Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре |
| ПК 4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | 1.Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков.2.Определять источники микробиологического загрязнения.3.Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.4.Обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.5.Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.загрязнения6.Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов. | 4.Правила личной гигиены работников организации питания.7.Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.8.Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции.9.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции20.Методики составления рационов питания21.Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре |
| ПК 5.1 | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | 1.Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков.2.Определять источники микробиологического загрязнения.3.Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.4.Обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.5.Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.загрязнения6.Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов. | 4.Правила личной гигиены работников организации питания.7.Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.8.Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции.9.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции20.Методики составления рационов питания |
| ПК 5.2 | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 1.Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков.2.Определять источники микробиологического загрязнения.3.Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.4.Обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.5.Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.загрязнения6.Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов. | 4.Правила личной гигиены работников организации питания.7.Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.8.Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции.9.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции20.Методики составления рационов питания |
| ПК 5.3 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | 1.Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков.2.Определять источники микробиологического загрязнения.3.Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.4.Обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.5.Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.загрязнения6.Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов. | 4.Правила личной гигиены работников организации питания.7.Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.8.Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции.9.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции20.Методики составления рационов питания |
| ПК 5.4 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 1.Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков.2.Определять источники микробиологического загрязнения.3.Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.4.Обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.5.Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.загрязнения6.Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов. | 4.Правила личной гигиены работников организации питания.7.Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.8.Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции.9.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции20.Методики составления рационов питания |
| ПК 5.5 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | 1.Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков.2.Определять источники микробиологического загрязнения.3.Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.4.Обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.5.Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.загрязнения6.Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов. | 4.Правила личной гигиены работников организации питания.7.Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.8.Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции.9.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции20.Методики составления рационов питания |

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты** **реализации программы воспитания** *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. | **ЛР 1** |
| 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** |
| 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** |
| **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** |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| Максимальная учебная нагрузка  | 66 |
| в том числе: |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | 62 |
| лекции | 30 |
| Практические занятия  | 30 |
| Самостоятельная работа | 4 |
| Дифференцированный зачет | 2 |

***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*** | ***Введение*** | ***2*** | ***ОК 1-7, 9,10,11*** |
| 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** |  | ***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,ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8,ЛР 9, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15** |
| ***Тема 1.1*****Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве** | ***Содержание учебного материала***  | ***4*** |
| 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 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15** |
| ***1.*** Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов.**2.** Работа с муляжами, консервами, **3.**Работа собразцами пищевых продуктов |  |
| ***Тема 1.2*****Основные пищевые инфекции и пищевые отравления** | ***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 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15** |
| 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***  | ***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 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15** |
| ***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** |  |  |
| ***Тема 2.1*****Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания** | ***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 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15** |
| 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***  | ***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*** |
| ***1.*** Изучение устойчивости витамина С.*Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности* |  |
| ***Тема 2.2*****Пищеварение и усвояемость пищи** | ***Содержание учебного материала***  | ***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 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15** |
|  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***  | ***4*** |
| **1.** Изучение схемы пищеварительного тракта.  |  |
| ***Тема 2.3*****Обмен веществ и энергии** | ***Содержание учебного материала***  | ***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 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15** |
| 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**Семинар занятие по теме: Калорийность.* |
| ***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 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15** |
| 2*. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)* |  |
| ***Тема 2.4*****Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения** | ***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 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15** |
|  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***  | ***4*** |  |
| 1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей; |  |  |
| ***Раздел 3*** | **Санитария и гигиена в пищевом производстве** |  |  |
| ***Тема 3.1*****Личная и производственная гигиена** | ***Содержание учебного материала***  | ***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 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15** |
| 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***  | ***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 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15** |
| 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***  | ***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*** |
| ***1.*** *Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования* |  |
| ***Тема 3.3*****Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов** | ***Содержание учебного материала***  | ***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 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15** |
| 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***  | ***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*** |
| ***1.*** Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).  |  |
| ***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 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15** |
|  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:*** | ***66*** |  |

***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*»*,

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», 2020. – 256

**Дополнительные источники:**

1. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2018г 376с
2. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2018.,206с
3. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2018г .,183с
4. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2019г.,346с.
5. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2018г.,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», 2018 г.160с

Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2018г.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», 2020. – 352 с.

**Электронные издания:**

* 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>
1. 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>
2. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
3. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
4. 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/>
5. 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/>

***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.* |