ДЕПАРТАМЕНТ ПО ДЕЛАМ КАЗАЧЕСТВА И КАДЕТСКИХ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БЕЛОКАЛИТВИНСКИЙ КАЗАЧИЙ КАДЕТСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ

ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА БЫКОВА БОРИСА ИВАНОВИЧА»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

**для профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер**

естественно-научного профиля

на базе основного общего образования

п. Коксовый

2021 г.

**Оглавление**

[1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ](#_Toc97551794) [УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3](#_Toc97551795)

[2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 7](#_Toc97551796)

[3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 13](#_Toc97551797)

[4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ](#_Toc97551798) [УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 14](#_Toc97551799)

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4,ПК 2.1-2.8,ПК 3.1-3.6,ПК 4.1-4.5,ПК 5.1-5.5 | * соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
* определять источники микробиологического загрязнения;
* производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,
 | * основные понятия и термины микробиологии;
* основные группы микроорганизмов,
* микробиология основных пищевых продуктов;
* правила личной гигиены работников организации питания;
* классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
* правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
* основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
* возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции
* методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
 |
| * обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
 |
| * готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
* загрязнения
 |
| * проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
 |
| ПК 1.2-1.4,ПК 2.2-2.8,ПК 3.2-3.6,ПК 4.2-4.5,ПК 5.2-5.5 | * - рассчитывать энергетическую ценность блюд;
 | * 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.
 |
| * - 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 информации.- Определять необходимые источники информации.- Планировать процесс поиска.- Структурировать получаемую информацию.- Выделять наиболее значимое в перечне информации.- Оценивать практическую значимость результатов поиска.- Оформлять результаты поиска. | - Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.- Приемы структурирования информации.- Формат оформления результатов поиска информации. |
| ОК 03 | - Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.- Выстраивать траектории профессионального и личностного развития. | - Содержание актуальной нормативно-правовой документации.- Современная научная и профессиональная терминология.- Возможные траектории профессионального развития и самообразования. |
| ОК 04 | - Организовывать работу коллектива и команды.- Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  | - Психология коллектива.- Психология личности.- Основы проектной деятельности. |
| ОК 05 | - Излагать свои мысли на государственном языке.- Оформлять документы. | - Особенности социального и культурного контекста.- Правила оформления документов. |
| ОК 06 | - Описывать значимость своей профессии.- Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии. | - Сущность гражданско-патриотической позиции.- Общечеловеческие ценности.- Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности. |
| ОК 07 | - Соблюдать нормы экологической безопасности.- Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. | - Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.- Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.- Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | - Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.- Использовать современное программное обеспечение | - Современные средства и устройства информатизации.- Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ОК 10ОК 11 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), - понимать тексты на базовые профессиональные темы;- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. | - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темыосновные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;- особенности произношенияправила чтения текстов профессиональной направленности. |

**Личностные результаты освоения образовательной программы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты** **реализации программы воспитания**  | **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** |
| Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам. | **ЛР 13** |
| Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности. | **ЛР 14** |
|  Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий. | **ЛР 15** |
| Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики. | **ЛР 16** |
|  Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости. | **ЛР 17** |
|  Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. | **ЛР 18** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями** |
|  Умение реализовать лидерские качества на производстве  | **ЛР 19** |
| Стрессоустойчивость, коммуникабельность | **ЛР 20** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса** (при наличии) |
| Мотивация к самообразованию и развитию | **ЛР 21** |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | **60** |
| в том числе: |
| **теоретическое обучение** | **21** |
| лабораторные занятия |  |
| **практические занятия**  | **28** |
| **самостоятельная работа** | **10** |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | **1** |

**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** |
| **Раздел 1** | **Основы микробиологии в пищевом производстве** | **4** | ОК 1-7, 9,10ПК 1.1-1.5ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5ПК 5.1-5.5ЛК 16, 18, 19, 20 |
| **Тема 1.1**Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве. | **Содержание учебного материала** |
| 1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л. Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева. |
| 1. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. |
| 2. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. |
| 3. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. |
| 4. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания. |
| **Тематика практических занятий №1** | **2** | ОК 1-7, 9,10ПК 1.1-1.5ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5ПК 5.1-5.5ЛК 16, 18, 19, 20 |
| 1. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов.2. Изучение под микроскопом микроорганизмов. |
| **Самостоятельная работа обучающихся №1** | **2** |
| 1. Подготовить сообщение по теме: «Учение А. Левенгука, Л.Пастера. Творческий вклад в микробиологию русских ученых».2. Составить таблицу по теме: «Распространение микробов в природе (микрофлора почвы, воды, воздуха)».3. Подготовить сообщение по теме: «Основные группы микроорганизмов, вызывающие порчу пищевых продуктов». |
| **Тема 1.2**Основные пищевые инфекции и пищевые отравления. | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 1-7, 9,10ПК 1.1-1.5ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5ПК 5.1-5.5ЛК 16, 18, 19, 20 |
| 1. Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности |
| 2. 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.  |
| 3. Пищевые отравления микробного и немикробного происхожденияВозможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. |
| 4. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания.Схема микробиологического контроля. |
| **Тематика практических занятий №2** | **2** | ОК 1-7, 9,10ПК 1.1-1.5ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5ПК 5.1-5.5ЛК 16, 18, 19, 20 |
| 1. Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах. |
| **Самостоятельная работа обучающихся №2** | **2** |
| 1. Составить схему по теме: «Этапы расследования пищевых отравлений».2. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений. |
| **Раздел 2** | **Основы физиологии питания** | **2** | ОК 1-7, 9,10ПК 1.1-1.5ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5ПК 5.1-5.5ЛК 16, 18, 19, 20 |
| **Тема 2.1**Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания. | **Содержание учебного материала** |
| 1. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. |
| 2. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. |
| **Тематика практических занятий №3** | **4** | ОК 1-7, 9,10ПК 1.1-1.5ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5ПК 5.1-5.5ЛК 16, 18, 19, 20 |
| 1. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности. |
|  | **Самостоятельная работа обучающихся №3** | **2** |
| 2. Составить таблицу «Ассортимент вспомогательных материалов: пищевые красители, желирующие вещества, ароматизаторы и их влияние на организм**».** |
| **Тема 2.2**Пищеварение и усвояемость пищи. | **Содержание учебного материала** | **1** | ОК 1-7, 9,10ПК 1.1-1.5ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5ПК 5.1-5.5ЛК 16, 18, 19, 20 |
| 1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. |
| 2. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи. |
| **Тематика практических занятий №4** | **4** |
| 1. Изучение схемы пищеварительного тракта.  |
| 2. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи. |
| **Тема 2.3**Обмен веществ и энергии. | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 1-7, 9,10ПК 1.1-1.5ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5ПК 5.1-5.5ЛК 16, 18, 19, 20 |
| 1. Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. |
| 2. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда. |
| **Тематика практических занятий №5** | **4** | ОК 1-7, 9,10ПК 1.1-1.5ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5ПК 5.1-5.5ЛК 16, 18, 19, 20 |
| 1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.  |
| 2. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя). |
| **Тема 2.4**Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения. | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 1-7, 9,10ПК 1.1-1.5ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5ПК 5.1-5.5ЛК 16, 18, 19, 20 |
| 1. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. |
| 2. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания. |
| **Тематика практических занятий №6** | **2** |
| 1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей |
| **Самостоятельная работа обучающихся №4** | **2** |
| 1. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений. |
| **Раздел 3** | **Санитария и гигиена в пищевом производстве** | **2** | ОК 1-7, 9,10ПК 1.1-1.5ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5ПК 5.1-5.5ЛК 16, 18, 19, 20 |
| **Тема 3.1**Личная и производственная гигиена. | **Содержание учебного материала** |
| 1. 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. |
| 2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены**.** |
| **Тема 3.2**Санитарно-гигиенические требования к помещениям. | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 1-7, 9,10ПК 1.1-1.5ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5ПК 5.1-5.5ЛК 16, 18, 19, 20 |
| 1. 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. |
| 2. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. |
| 3. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения. |
| **Тематика практических занятий №7** | **2** | ОК 1-7, 9,10ПК 1.1-1.5ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5ПК 5.1-5.5ЛК 16, 18, 19, 20 |
| 1. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования. |
| **Самостоятельная работа обучающихся №5** | **2** |  |
| Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья |
| **Тема 3.3**Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 1-7, 9,10ПК 1.1-1.5ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5ПК 5.1-5.5ЛК 16, 18, 19, 20 |
| 1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов |
| 2. 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 №8** | **4** | ОК 1-7, 9,10ПК 1.1-1.5ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5ПК 5.1-5.5ЛК 16, 18, 19, 20 |
| 1. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).  |
| **Тема 3.4**Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов. | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 1-7, 9,10ПК 1.1-1.5ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5ПК 5.1-5.5ЛК 16, 18, 19, 20 |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация. |
| 2. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции. |
| **Тематика практических занятий №9** | **4** |
| 1. Сопроводительная документация к транспортировке, приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | **1** |
| **Всего** | **60** |

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 аудио визуализации, 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

* 1. **Печатные издания:**

Матюхина З П«Основы физиологии питания, микробиологии гигиены и санитарии» Уч-к изд-во Академия 2017 год

* 1. **Электронные дополнительные издания:**

Лаушкина Т А «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

изд-во Академия 2020 год электронное изд. **ЭУМК**

* 1. **Дополнительные источники:**
1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ.
2. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

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 | 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 (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)**Промежуточная аттестация**в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. |
| **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 (ХАССР) при выполнении работ;производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;рассчитывать энергетическую ценность блюд;составлять рационы питания для различных категорий потребителей | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки-Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.См.р. | **Текущий контроль:**- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий**Промежуточная аттестация**:- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене  |