

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

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	21

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 01. **Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена** является частью основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий закусок, напитков;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- микробиологию основных пищевых продуктов;
- 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;
- схему микробиологического контроля;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются следующие общие (ОК) и профессиональные компетенции (ПК):

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ПК 1.1 -1.4

- ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1 -2.8

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1 - 3.7

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1 - 4.6

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.1 - 5.6

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1.-6.4.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Спецификация общих и профессиональных компетенций

Код компетенции	Дескрипторы. Знания. Умения
ОК 01.	<p>Дескрипторы: распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; определение потребности в информации и источников её получения; осуществление эффективного поиска; разработка детального плана действий; оценка рисков на каждом шаге; оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p> <p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02.	<p>Дескрипторы: планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>

	<p>Умения: 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</p> <p>Знания номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03.	<p>Дескрипторы: использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); применение современной научной профессиональной терминологии; определение траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04.	<p>Дескрипторы: участие в деловом общении для эффективного решения профессиональных задач; планирование профессиональной деятельности</p> <p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05.	<p>Дескрипторы: грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.</p>
ОК 06.	<p>Дескрипторы: понимать значимость своей профессии (специальности); демонстрировать поведение на основе общечеловеческих ценностей.</p> <p>Умения: описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07.	<p>Дескрипторы: соблюдать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.</p> <p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).</p>

	Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09.	Дескрипторы: применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
	Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10.	Дескрипторы: применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; ведение общения на профессиональные темы
	Умения: 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
	Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6, 6.1. – 6.4.	Знания - санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); - требования по безопасности продукции; - методы контроля качества сырья, продуктов; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; - правила утилизации отходов; - санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья - нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей:
	Умения - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований - контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

объём образовательной программы 82 часа, в том числе:

занятия во взаимодействии с преподавателем 64 часа;

самостоятельной работы обучающегося 10 часов.

промежуточная аттестация – 8 часов, (в том числе консультации – 2 часа)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объём образовательной программы (всего)	82
Занятия во взаимодействии с преподавателем (всего)	64
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	32
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
<i>виды самостоятельных работ: выполнение рефератов, мини исследования качества муки, мини проектов по составлению рациона питания, расчёт энергетической ценности продуктов, составление сравнительной характеристики продуктов по их энергетической ценности, изучение нормативных документов, регулирующих микробиологический контроль пищевого производства и определяющих санитарно-гигиенические требования к предприятиям общественного питания.</i>	
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена (1 семестр), в том числе консультации</i>	8 2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые компетенции (код)
1	2	3	4	5
Раздел 1. Основы микробиологии				
Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов	Содержание учебного материала	2	2	ОК 07, 09, 10, 03
	1 Введение. <i>Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева. Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот.</i>			
	2 Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов. Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;	2	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.5, 5.1.-5.5.
	3 Распространение микробов в природе. <i>Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.</i>	2	2	ОК 07
	4 Практическое занятие. Лабораторное оборудование <i>Ознакомление с оборудованием и принадлежностями микробиологической лаборатории. Использование лабораторного оборудования. Ознакомление с устройством микроскопа, методикой микроскопии в микробиологической практике. Изучение препаратов различных микроорганизмов</i>	2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10
	5 Практическое занятие. Определение основных групп микроорганизмов. Определение основных групп микроорганизмов. Приготовление препаратов и ознакомление с морфологией микроорганизмов, определение основных групп бактерий и плесневых грибов. <i>Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.</i>	2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата на тему «Становление микробиологии как науки», «Роль микробов в жизнедеятельности человека».	2	3	ОК 01, 02, 03, 05, 09
Тема 1.2. Микрофлора пищевых продуктов	Содержание учебного материала	2	2	ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.5, 5.1.-5.5.6.1.
	6 Микробиология основных пищевых продуктов. <i>Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов</i> Микробиология основных пищевых продуктов: мяса и мясопродуктов, рыбы и рыбных продуктов, овощей, молока и молочных продуктов, яиц и ячных продуктов, стерилизованных баночных консервов. <i>Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.</i>			

	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1–1.4, 2.1.–2.8, 3.1.–3.6, 4.1.–4.5, 5.1.–5.5.
	7	Практическое занятие. Микробиологическое исследование пищевых продуктов Микробиологическое исследование пищевых продуктов, оценка полученных результатов. Выращивание микробов на различных питательных средах. Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции			
	Самостоятельная работа обучающихся: - изучение нормативных документов, регулирующих микробиологический контроль пищевого производства - выполнение реферата на тему «Основные виды порчи продуктов»		2	3	ОК 01, 02, 03 05, 09
Раздел 2. Пищевые заболевания					
Тема 2.1. Пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала		2	2	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1–1.4, 2.1.–2.8, 3.1.–3.6, 4.1.–4.5, 5.1.–5.6. 6.3. 6.4.
	8	Основные пищевые инфекции Основные понятия об инфекционных заболеваниях. Основные пищевые инфекции Острые кишечные инфекции. Зоонозы. Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет.			
	9	Пищевые отравления. Пищевые отравления бактериального происхождения. Микотоксикозы. Отравления небактериального происхождения. Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции.	2	2	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1–1.4, 2.1.–2.8, 3.1.–3.6, 4.1.–4.6, 5.1.–5.6. 6.1. 6.3. – 6.4.
	Содержание учебного материала		2	2	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1–1.4, 2.1.–2.8, 3.1.–3.6, 4.1.–4.5, 5.1.–5.5. 6.1. 6.3. – 6.4.
	10	Практическое занятие. Источники и механизм передачи возбудителей инфекций. Решение ситуационных задач на распознавание причины возникновения острых кишечных инфекций и зоонозов. Выявление возможного источника микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции. Профилактика инфекционных заболеваний. Обеспечение выполнения требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.			
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата на одну из тем: - Глистные заболевания - Изучение эпидемиологической ситуации в Чувашской Республике		1	3	ОК 01, 02, 03 05, 09
Раздел 3. Санитария и гигиена					
Тема 3.1. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала		2	2	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1–1.4, 2.1.–2.8, 3.1.–3.6, 4.1.–4.6, 5.1.–5.6.
	11	Личная гигиена работников предприятий общественного питания Понятие, значение личной гигиены. Правила личной гигиены работников организации питания. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию рук. Санитарно-эпидемиологические требования к санитарной одежде. Санитарный режим проведения и медицинские обследования работников организации питания. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;			

Содержание учебного материала		2	2	ОК 07 ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.- 3.6, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6.
12	Дезинфицирующие и моющие средства. Понятие о чистящих, моющих и дезинфицирующих средствах. Виды, назначение. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения. Понятие дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Правила утилизации отходов;			
Содержание учебного материала		2	2	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.6, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6.
13	Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Санитарно-технологические требования к помещениям ПОП. Санитарно – технологические требования к оборудованию, к мебели зала, к инвентарю и инструментам. Маркировка разделочных досок. Требования к кухонной и столовой посуде, таре. Санитарная обработка оборудования и инвентаря. Мытьё, сушка кухонной посуды. Мытьё столовой посуды. Санитарно - бактериологический контроль за оборудованием, инвентарём, посудой.			
Содержание учебного материала		2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.- 3.6,4.1.-4.6, 5.1.-5.6.6.2.6.3.
14	Практическое занятие. Инструкции по санитарной обработке оборудования, посуды, инвентаря. Составление инструкций по санитарной обработке оборудования, посуды, инвентаря.			
Содержание учебного материала		2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.6, 4.1.-4.6,5.1.-5.6. 6.2.6.3.
15	Практическое занятие. Санитарная обработка оборудования, инвентаря. Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств. Проведение санитарной обработки оборудования, инвентаря с соблюдением правил личной гигиены и санитарных требований. Оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты Контроль выполнения требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;			
Содержание учебного материала		2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4,2.1.- 2.8,3.1.-3.6,4.1.- 4.5,5.1.-5.5.
16	Практическое занятие. Санитарные требования к условиям и режиму труда. Решение ситуационных задач по соблюдению санитарно - технологических требований к помещениям ПОП и санитарных требований к рабочему месту повара и официанта.			
Содержание учебного материала		2	2	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6.
17	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. 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 Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно - техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; Санитарные требования к сырью, обработке куриного яйца, механической и тепловой обработке продуктов, к процессу приготовления блюда и изделий. Санитарные правила приготовления скоропортящихся мясных блюд и изделий, холодных и сладких блюд. Санитарные требования к приготовлению кондитерских изделий. Санитарный контроль качества готовой продукции. Возможные источники микробиологического загрязнения в кулинарной продукции.			
Содержание учебного материала		2	2	

	18	Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. Санитарные правила организации работы раздачи. Условия и сроки хранения готовой продукции на раздаточной. Требования к обслуживанию потребителей. <i>Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация.</i> Санитарные требования, направленные на сохранение качества продуктов, методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. <i>Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и со-держанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку не-которых видов сырья и продукции</i>			ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6.
	Содержание учебного материала		2	2	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6.
	19	Санитарно-эпидемиологический надзор. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарное эпидемиологическое законодательство. Методы контроля качества приготовления продукции на предприятиях питания. Схема микробиологического контроля			ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6.
	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6.
	20	Практическое занятие. Санитарно – эпидемиологические требования в условиях пищевого производства. Решение ситуационных задач по соблюдению санитарно - эпидемиологических требований к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков изделий. Обеспечение выполнения требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ. Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.			ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6.
	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
	21	Практическое занятие. Санитарно – эпидемиологические требования в условиях пищевого производства. Решение ситуационных задач по обеспечению соблюдения санитарно- эпидемиологических требований к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков. Обеспечение выполнения требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ. Осуществление микробиологического контроля пищевого производства контроль соблюдения правил утилизации непищевых отходов			ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.6
	22	Практическое занятие. Микробиологический контроль пищевого производства. Микробиологический контроль пищевого производства. Составление схемы микробиологического контроля пищевого производства. <i>Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук</i>			ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.6
	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6.
	23	Практическое занятие. Органолептическая оценка качества продуктов. Ознакомление с методикой проведения органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов общественного питания. Проведение органолептической оценки качества и безопасности пищевого сырья и продуктов в организации питания.			ОК 01, 02, 03, 05, 09
	Самостоятельная работа обучающихся: изучение нормативной документации, определяющей санитарно-гигиенические требования к предприятиям общественного питания		1	3	ОК 01, 02, 03, 05, 09
Раздел 4. Физиология					

питания				
Тема 4.1. Основные пищевые вещества	Содержание учебного материала			
	24 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания Общие сведения о пищевых веществах. Основные пищевые вещества и их значение для организма человека. Белки. Жиры. Углеводы. Витамины и витаминоподобные соединения, микро - макроэлементы, вода. <i>Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания</i> Суточная норма потребности человека в питательных веществах. Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение.	2	2	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10
	Содержание учебного материала	2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10
	25 Практическое занятие. Энергетическая ценность Ознакомление с понятием энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. Ознакомление с методикой её расчёта. Расчет энергетической ценности блюд. Решение задач. <i>Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности</i>			ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.7, 4.1.-4.6,5.1.-5.6.
	Самостоятельная работа обучающихся: 1)выполнение реферата на одну из тем - «Профилактика витаминной недостаточности», - «Альтернативные представления о питании человека», 2) Выполнение мини исследования качества муки. 3) Расчёт энергетической ценности продуктов, составление сравнительной характеристики продуктов по их энергетической ценности.	2	3	ОК 01, 02,03 05, 09
Тема 4.2. Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	2	2	
	26 Пищеварение и обмен веществ. <i>Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы. Основные процессы обмена веществ в организме. Суточный расход энергии.</i>			
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовка презентации на тему «Пищеварительная система человека»	1	3	ОК 01, 02,03 05, 09
Тема 4.3. Рациональное сбалансированное питание	Содержание учебного материала	2	2	ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.6,4.1.-4.6, 5.1.-5.6.
	27 Питание различных групп населения. Понятие рациона питания. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения. Методики составления рационов питания.			
	Содержание учебного материала	2	2	ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.7, 4.1.-4.5,5.1.-5.5.
	28 Лечебное и лечебно-профилактическое питание. Назначение диетического (лечебного) питания. Назначение лечебно-профилактического питания. Виды диет и лечебно-профилактических рационов. Методы щажения. Характеристика диет.			
	Содержание учебного материала	2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10
	29 Практическое занятие. Составление рациона диетического питания. Составление рационов питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	2	3	ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.7, 4.1.-4.6,5.1.-5.6.
	Содержание учебного материала	2	3	ОК 01, 02, 04,

30	Практическое занятие. Рацион питания детей и подростков Составление рациона питания для детей и подростков.			05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.6, 4.1.-4.6,5.1.-5.6.
	Содержание учебного материала	2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 09, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.7, 4.1.-4.6,5.1.-5.6.
31	Практическое занятие. Рацион питания различных категорий потребителей. Составление рациона питания для различных категорий потребителей.			ОК 01, 02, 04, 05, 06, 09, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.7, 4.1.-4.6,5.1.-5.6.
	Содержание учебного материала	2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 09, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.- 5.6.
32	Практическое занятие. Рацион питания различных групп населения Составление рациона питания для различных категорий потребителей.			ОК 01, 02, 03 05, 09
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата на одну из тем или мини проекта на составление рациона питания. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: «Характеристика диет», «Характеристика лечебно-профилактических рационов», «Рацион питания».	1	3	
Промежуточная аттестация в форме экзамена в том числе консультации		8 2		
Всего: - объём образовательной программы, час в том числе теоретических занятий: практических занятий: - самостоятельной работы обучающегося: - промежуточная аттестация: в том числе консультации:		82 64 32 32 10 8 2		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
- 3.- продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Наименование	Оснащение кабинета
Учебный кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены № 301:	компьютер – 1 шт., проектор- 1 шт.; парты – 15 шт.,
Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены № 36:	компьютер – 1 шт., проектор- 1 шт.; лабораторное оборудование (аппаратура и приборы) – 64 шт., лабораторные столы на 25 рабочих мест
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал):	проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основная литература:

Королев, А. А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в 2 ч. Ч 1. : учебник для студ. учреждений СПО / А. А. Королев, Ю. В. Несвижский, Е. И. Никитенко. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 256 с.

Мартинчик, А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в 2 ч. Ч 2. : учебник для студ. учреждений СПО / А. Н. Мартинчик. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 240 с.

Перечень **нормативных документов** отраслевой направленности, используемых в учебной деятельности:

1. Федеральный закон от 30.03.99 Ф3-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями)
2. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
3. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18
4. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

5. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных и практических занятий, текущего и промежуточного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных (групповых) внеаудиторных самостоятельных работ (ВСР)

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов**
	ЗУН*	Компетенции (код)					
Раздел 1. Тема 1.1- 1.2	1,2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.5, 5.1.-5.5.	Текущий	Письменный опрос Устный опрос Выполнение практической и самостоятельной работы	Задание для письменного и устного опроса Задание для выполнения практической и самостоятельной работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 2. Тема 2.1	1,2	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.- 3.6,4.1.- 4.6,5.1.- 5.6.6.1. 6.3. – 6.4.	Текущий	Письменный опрос Выполнение практической и самостоятельной работы	Задания и вопросы для письменного опроса, задания для выполнения практической и самостоятельной работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 3. Тема 3.1	1,2	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.- 3.6, 4.1.- 4.6,5.1.-5.6. 6.2.6.3.	Текущий	Письменный опрос Устный опрос Выполнение практической и самостоятельной работы	Задание для письменного и устного опроса. Задание для выполнения практической и самостоятельной работы	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 4. Тема 4.1- 4.3	1,2	ОК 01, 02,03 04, 05, 06, 09, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.- 3.7, 4.1.- 4.6,5.1.-5.6.	Текущий	Письменный опрос Устный опрос Выполнение практической и самостоятельной работы	Задание для письменного и устного опроса. Задание для выполнения практической и самостоятельной работы	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
ОП. 01.	1,2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6, 6.1. – 6.4.	Промежуточный	Экзамен	Экзаменационные билеты	Учебный журнал Ведомость промежуточной аттестации Зачетные книжки Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК

ЗУН *

1 - знания

2- умения

Оценка результатов **

- 1) в баллах (2-5)
 - 2) дихотомическая оценка ОК, ПК:
- 1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы
0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы