

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «ХАВАС»
Долгов К.Г.

08.06.2023

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «ЧТТПиК»
Минобразования Чувашии
Р.А.Шуканов
приказ от 08.06.2023 г. № 309

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
(индекс и наименование дисциплин)

для профессии
43.01.09 Повар, кондитер
(код и наименование профессии)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Дисциплина имеет значение при формировании и развитии общих (ОК), профессиональных компетенций (ПК) и личностных результатов (ЛР):

ОК 01-07,09,10

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, **применять стандарты антикоррупционного поведения.**

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. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 2.1 - 2.8.

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.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

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

ПК 3.1- 3.6.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

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

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

ПК 4.1. - 4.5.

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

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

ПК 5.1. - 5.5.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

ЛР 4, ЛР 7, ЛР 10

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
<ul style="list-style-type: none">– 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,– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;– готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;– проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;-рассчитывать энергетическую ценность блюд;-рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;	<ul style="list-style-type: none">– 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– 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

Спецификация общих и профессиональных компетенций

Коды компетенций	Умения	Знания
ОК 01.	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; составить план действия; определить 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; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02.	определять задачи для 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; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	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 в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05.	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06.	описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии;

		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.
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 10.	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 интересные профессиональные темы	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. ПК 2.1.-2.8. ПК 3.1.-3.6. ПК 4.1.-4.5. ПК 5.1.-5.5.	<p>обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.</p> <p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при обработке сырья.</p> <p>Соблюдать правила утилизации непищевых отходов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов, готовой холод-</p>	<p>требования производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов.</p> <p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)</p>

	<p>ной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий. Соблюдать санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления и подготовки к реализации готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий</p>	
--	---	--

1.2.Количество часов на освоение программы дисциплины:

объём образовательной программы учебной дисциплины - 76 часов, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося 8 часов

занятия обучающихся во взаимодействии с преподавателем 60 часов

промежуточная аттестация в форме экзамена – 6 часов

консультации – 2 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	76
В том числе	
в форме практической подготовки	34
теоретическое обучение	26
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
<i>виды самостоятельных работ: выполнение рефератов, подготовка сообщений, выполнение мини исследования качества муки, мини проектов по составлению рациона питания, 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),</i>	6
<i>Консультация</i>	2

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
1 курс, 1 семестр				
Раздел 1. Основы микробиологии				
Тема 1.1. Понятие о микроорганизмах. Микрофлора пищевых продуктов.	Содержание учебного материала	2	2	ОК 01-07, 09,10 ЛР 7,9,10
	1 Понятие о микроорганизмах. 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. Основные группы микроорганизмов, их морфология и физиология, их роль в пищевом производстве. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов.			
	Содержание учебного материала	2	2	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1-1.4ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 9,10
	2 Микробиология основных пищевых продуктов. Значение микробиологии основных пищевых продуктов. Микробиология основных пищевых продуктов: мяса и мясопродуктов, рыбы и рыбных продуктов, овощей, молока и молочных продуктов, яиц и ячных продуктов, стерилизованных баночных консервов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания			
	Содержание учебного материала	2	3	ОК 01-07, 09,10.ПК 1.1-1.4ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	3 Практическое занятие. Лабораторное оборудование. Ознакомление с оборудованием и принадлежностями микробиологической лаборатории. Использование лабораторного оборудования. Ознакомление с устройством микроскопа, методикой микроскопии в микробиологической практике.			
Содержание учебного материала	2	3	ОК 01-07, 09,10. ПК 1.1-1.4ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
4 Практическое занятие. Основные группы микроорганизмов. Определение основных групп микроорганизмов. Приготовление препаратов и ознакомление с морфологией микроорганизмов, определение основных групп бактерий и плесневых грибов. Изучение под микроскопом микроорганизмов. Отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.				
Содержание учебного материала	2	3	ОК 01-07, 09,10. ПК 1.1-1.4ПК	
5 Практическое занятие. Микробиологическое исследование пищевых продуктов.				

		Микробиологическое исследование пищевых продуктов, оценка полученных результатов. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов			2.1-2.8 ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
		Содержание учебного материала			
	6	Практическое занятие. Микробиологический контроль пищевого производства. Микробиологический контроль пищевого производства. Составление схемы микробиологического контроля пищевого производства.	2	3	ОК 01-07, 09,10.ПК 1.1-1.4ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
		Самостоятельная работа обучающихся: - изучение нормативных документов, регулирующих микробиологический контроль пищевого производства - выполнение рефератов на одну из тем: «Становление микробиологии как науки», «Роль микробов в жизнедеятельности человека», «Основные виды порчи продуктов».	2	3	ОК 01-07, 09,10.ПК 1.1-1.4ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Раздел 2. Пищевые заболевания					
Тема 2.1. Пищевые инфекции и пищевые отравления		Содержание учебного материала			
	7	Основные пищевые инфекционные заболевания. Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности Основные понятия об инфекционных заболеваниях. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления. 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.	2	2	ОК 01-07, 09,10.ПК 1.1-1.4ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР,9,10
		Содержание учебного материала			
	8	Основные пищевые отравления. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микотоксикозы..	2	2	ОК 01-07, 09,10.ПК 1.1-1.4ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 7,9,10
		Содержание учебного материала			
	9	Практическое занятие. Источники и механизм передачи возбудителей инфекций. Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах 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.	2	3	ОК 01-07, 09,10.ПК 1.1-1.4ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 9,10
		Содержание учебного материала			
	10	Практическое занятие. Пищевые отравления. Решение ситуационных задач на распознавание причин пищевого отравления бактериального и небактериального происхождения. Профилактика пищевых отравлений. Обеспечение выполнения требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.	2	3	ОК 01-07, 09,10ПК 1.1-1.4ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР

				7,9,10	
		Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата на одну из тем: - Глистные заболевания - Изучение эпидемиологической ситуации в Чувашской Республике	<i>1</i>	3	ОК 01-07, 09,10. ПК 1.1-1.4ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Раздел 3. Санитария и гигиена					
Тема 3.1. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала				
	11	Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарное эпидемиологическое законодательство. Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Санитарно-гигиенические требования к помещению, оборудованию, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудованию, инвентаря, посуды в организациях питания. 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. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Санитарный режим проведения и медицинские обследования работников организации питания. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2	2	ОК 01-07, 09,10. ПК 1.1-1.4ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 9,10
		Содержание учебного материала	2	2	ОК 01-07, 09,10. ПК 1.1-1.4ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 9,10
	12	Личная гигиена работников предприятий общественного питания Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Понятие, значение личной гигиены. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию рук. Санитарно-эпидемиологические требования к санитарной одежде. Требования к содержанию форменной одежды. Санитарный режим проведения и медицинские обследования работников организации питания.			
		Содержание учебного материала	2	2	ОК 01-07, 09,10.ПК 1.1- 1.4ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 9,10
	13	Санитарно – эпидемиологические требования в условиях пищевого производства. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд. Санитарные требования к сырью, обработке куриного яйца, к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов, к процессу приготовления блюда и изделий. Санитарные правила приготовления скоропортящихся мясных блюд и изделий, холодных и сладких блюд. Санитарные требования к приготовлению кондитерских изделий. 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 Санитарный контроль качества готовой продукции. Возможные источники микробиологического загрязнения в кулинарной продукции.			
	Содержание учебного материала	2	2	
14	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. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания, пищевых продуктов и кулинарной продукции. Сопроводительная документация Виды транспорта для перевозки товаров и требования к ним. Санитарные правила перевозки изделий.			<i>ОК 01-07, 09,10.ПК 1.1-1.4ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 7,9,10</i>
	Содержание учебного материала	2	2	
15	Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов. Виды транспорта для перевозки товаров и требования к ним. Санитарные правила перевозки изделий. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции. Санитарные требования, направленные на сохранение качества продуктов, методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.			<i>ОК 01-07, 09,10.ПК 1.1-1.4ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 9,10</i>
	Содержание учебного материала	2	3	
16	Практическое занятие. Инструкции по санитарной обработке оборудования, посуды, инвентаря. Ознакомление с дезинфицирующими и моющими средствами, классификацией моющих средств, правилами их применения, условиями и сроками их хранения, понятиями дезинфекция, дезинсекция, дератизация, правилами проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Составление инструкций по санитарной обработке оборудования, посуды, инвентаря.			<i>ОК 01-07, 09,10.ПК 1.1-1.4ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 9,10</i>
	Содержание учебного материала	2	3	
17	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. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования			<i>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 9,10</i>
	Содержание учебного материала	2	3	
18	Практическое занятие. Санитарные требования к условиям и режиму труда. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания. Решение ситуационных задач по соблюдению санитарно - технологических требований к помещениям ПОП и санитарных требований к рабочему месту повара и официанта.			<i>ОК 01-07, 09,10.ПК 1.1-1.4ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 9,10</i>
	Содержание учебного материала	2	3	
19	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.			<i>ОК 01-07, 09,10.ПК 1.1-1.4ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 9,10</i>
20	Практическое занятие. Санитарно – эпидемиологические требования в условиях пищевого	2	3	<i>ОК 01-07,</i>

		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. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).			09,10.ПК 1.1-1.4ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 9,10
		Самостоятельная работа обучающихся: изучение нормативной документации, определяющей санитарно-гигиенические требования к предприятиям общественного питания 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	1	3	ОК 01-07, 09,10.ПК 1.1-1.4ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 9,10
Раздел 4. Физиология питания					
Тема 4.1. Основные пищевые вещества	Содержание учебного материала				ОК 01-07, 09,10.ПК 1.1-1.4ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 7,9,10
	21	Пищевые вещества и их значение для организма человека. Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания Общие сведения о пищевых веществах. Пищевые вещества и их значение для организма человека. 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.	2	2	ОК 01-07, 09,10.ПК 1.1-1.4ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 7,9,10
	22	Органические пищевые вещества и их значение для организма человека. Белки. Жиры. Углеводы. Витамины. Суточная норма потребности человека в питательных веществах. Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.	2	2	ОК 01-07, 09,10.ПК 1.1-1.4ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 7,9,10
	23	Практическое занятие. Органолептическая оценка качества продуктов. Ознакомление с методикой проведения органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов общественного питания. Органолептическая оценка безопасности пищевого сырья и продуктов в организации питания.	2	3	ОК 01-07, 09,10.ПК 1.1-1.4ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР,9,10
	24	Практическое занятие. Энергетическая ценность Ознакомление с понятием пищевая ценность, энергетическая ценность различных продуктов питания и с методикой расчёта энергетической ценности. Понятие о калорийности пищи. Методика расчёта энергетической ценности блюда Расчет энергетической ценности блюд. Решение задач. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	2	3	ОК 01-07, 09,10.ПК 1.1-1.4ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР

				7,9,10	
	Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение мини исследования качества муки.		2	3	ОК 01-07, 09,10.ПК 1.1-1.4ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 7,9,10
Тема 4.2. Физиология пищеварения и обмен веществ. Рациональное сбалансированное питание	Содержание учебного материала		2	2	ОК 01-07, 09,10.ПК 1.1-1.4ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 7,9,10
	25	Пищеварение и обмен веществ. Питание различных групп населения. Пищеварение и усвояемость пищи. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи. Изучение схемы пищеварительного тракта. Обмен веществ и энергии. Общее понятие об обмене веществ. Основные процессы обмена веществ в организме. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека.	2	2	ОК 01-07, 09,10.ПК 1.1-1.4ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 7,9,10
	26	Рациональное сбалансированное питание. Общее понятие об обмене энергии. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Суточный расход энергии. Рациональное сбалансированное питание. Понятие рациона питания. Нормы и основные принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения. Методики составления рационов питания. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда	2	2	ОК 01-07, 09,10.ПК 1.1-1.4ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 7,9,10
	27	Практическое занятие. Составление рациона диетического питания. Ознакомление с понятием о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Ознакомление с назначением диетического (лечебного) питания, назначением лечебно-профилактического питания, видами диет и лечебно-профилактических рационов, методами щажения, характеристикой диет. Составление рациона диетического питания. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2	3	ОК 01-07, 09,10.ПК 1.1-1.4ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 7,9,10
	28	Практическое занятие. Рацион питания детей и подростков Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Методики составления рационов питания. Составление рациона питания для детей и подростков. Выполнение расчёта калорийности блюд	2	3	
	29	Практическое занятие. Рацион питания различных категорий потребителей. Составление рационов питания для различных категорий потребителей.	2	3	
	30	Практическое занятие. Рацион питания различных групп населения Составление рациона питания для различных категорий потребителей.	2	3	
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата на одну из тем или мини проекта на составление рациона питания. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: «Пищеварительная система человека», «Характеристика диет», «Характеристика лечебно-профилактических рационов»,		2	3	

	«Рацион питания», «Профилактика витаминной недостаточности», «Альтернативные представления о питании человека»			
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:		76 60 26 34 8 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Наименование	Оснащение кабинета
Кабинет 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):	1. проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные печатные издания:

Лаушкина, Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены : учебник для студ. учреждений СПО / Т. А. Лаушкина. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 240 с. – Текст : непосредственный.

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. – Текст : непосредственный.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ 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	ОК 01-07, 09,10 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	Текущий	Письменный и устный опрос. Выполнение практической и самостоятельной работы	Задания для письменного и устного опроса. Задания 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 01-07, 09,10 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	Текущий	Письменный опрос Выполнение практической и самостоятельной работы	Задания и вопросы для письменного опроса, контрольной работы, тесты, задания для выполнения самостоятельной работы	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 3. Тема 3.1	1,2	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	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- 4.2.	1,2	ОК 01-07, 09,10 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	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 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	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:

1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>знать: 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 – 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</p>	<p>грамотно выступает с сообщениями; владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; полнота ответов, точность формулировок;</p>	<p>- оценка выполнения практических работ, устный и письменный контроль -текущий контроль освоения материала; оценка внеаудиторной самостоятельные работы; -Экзамен</p>

<p>Уметь: – соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – определять источники микробиологиче-</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности. Соответствие</p>	<p>оценка выполнения практических работ; - оценка внеаудиторной самостоятельные работы -Экзамен</p>
--	---	--

<p>ского загрязнения;</p> <ul style="list-style-type: none"> – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; – проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей 	<p>требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий</p>	
---	---	--

**ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ
ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

Код личностных результатов реализации программы	Личностные результаты реализации программы	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 4	<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии; Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; Проявление высокопрофессиональной трудовой активности; Участие в исследовательской и проектной работе; Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; Проявление культуры потребления информации,</p>	<p>Опрос Анкетирования Конкурсы профмастерства Творческие задания и анализ их выполнения Тестирования различного вида Индивидуальные беседы</p>

		умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.	
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	Оценка собственного продвижения, личностного развития; Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе; Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.	Индивидуальные беседы Тестирования различного вида Наблюдение за поведением студентов
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии. Демонстрация умений и навыков Интернет безопасности	Анкетирования Опросы Беседы Акции Участие в мероприятиях сайта Сетевичок.рф