

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП. 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и**  
**гигиены**

2020 г.



## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	21

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены является частью основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

### **1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Учебная дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

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

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

- 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 (ХАССП) 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

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

- основные понятия и термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию;
- 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

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

#### **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 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. 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

### **Спецификация общих и профессиональных компетенций**

Шифр комп.	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
<i>ОК 01.</i>	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска.	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.	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 смеж-

	<p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение (выбор) критериев оценки и предложение действий по улучшению плана.</p>	<p>Составлять план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовывать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>ных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<i>ОК 02.</i>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.</p> <p>Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска.</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации.</p> <p>Определять необходимые источники информации.</p> <p>Планировать процесс поиска.</p> <p>Структурировать получаемую информацию.</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации.</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы структурирования информации.</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
<i>ОК 03.</i>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности).</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии.</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации.</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология.</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<i>ОК 04.</i>	<p>Участие в деловом общении для эффек-</p>	<p>Организовывать работу коллектива и</p>	<p>Психология коллектива.</p> <p>Психология личности.</p>



	тивного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Основы проектной деятельности
<i>ОК 05.</i>	Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов
<i>ОК 06.</i>	Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
<i>ОК 07.</i>	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте	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
<i>ОК 09.</i>	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	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.
<i>ОК 10.</i>	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессио-

		<p>знакомые общие и профессиональные темы.</p> <p>Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.</p> <p>Кратко обосновать и объяснять свои действия (текущие и планируемые).</p> <p>Писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы</p>	<p>нальной деятельности.</p> <p>Особенности произношения.</p> <p>Правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<p>ПК 1.1-1.5</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.6</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p>		<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.</p> <p>Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам</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>приготовления полуфабрикатов.          Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов, готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления и подготовки к реализации готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий</p>	
--	--	--	--

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

объём образовательной программы 76 часов, в том числе:

занятия во взаимодействии с преподавателем 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося 8 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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объём образовательной программы (всего)</b>	<b>76</b>
<b>Занятия во взаимодействии с преподавателем (всего)</b>	<b>60</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	<b>34</b>
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>8</b>
<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>	<b>8</b> <b>2</b>

## 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 занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. Основы микробиологии</b>				
<b>Тема 1.1. Понятие о микроорганизмах. Микрофлора пищевых продуктов.</b>	Содержание учебного материала	2	2	ОК 01-07, 09,10
	1 <b>Понятие о микроорганизмах.</b> 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
	2 <b>Микробиология основных пищевых продуктов.</b> 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 <b>Практическое занятие. Лабораторное оборудование.</b> 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 <b>Практическое занятие. Основные группы микроорганизмов.</b> 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 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	5 <b>Практическое занятие. Микробиологическое исследование пищевых продуктов.</b> Микробиологическое исследование пищевых продуктов, оценка полученных результатов. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов			
	Содержание учебного материала	2	3	ОК 01-07, 09,10.ПК 1.1-
	6 <b>Практическое занятие. Микробиологический контроль пищевого производства.</b>			

		Микробиологический контроль пищевого производства. Составление <b>схемы микробиологического контроля</b> пищевого производства.			1.4ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - изучение нормативных документов, регулирующих микробиологический контроль пищевого производства - выполнение рефератов на темы: «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
<b>Раздел 2. Пищевые заболевания</b>					
<b>Тема 2.1. Пищевые инфекции и пищевые отравления</b>		Содержание учебного материала			
	7	<b>Основные пищевые инфекционные заболевания.</b> <b>Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности</b> Основные понятия об инфекционных заболеваниях. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления. <b>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.</b>	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
		Содержание учебного материала			
	8	<b>Основные пищевые отравления.</b> <b>Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микотоксикозы..</b>	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
		Содержание учебного материала			
	9	<b>Практическое занятие. Источники и механизм передачи возбудителей инфекций.</b> <b>Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах</b> 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	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
		Содержание учебного материала			
	10	<b>Практическое занятие. Пищевые отравления.</b> 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	2	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
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение реферата на одну из тем: - Глистные заболевания - Изучение эпидемиологической ситуации в Чувашской Республике	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
<b>Раздел 3.</b>					

Санитария и гигиена				
<b>Тема 3.1. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания.</b>	Содержание учебного материала			
	11 <b>Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания.</b> Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарное эпидемиологическое законодательство. Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания. <b>Санитарно-гигиенические требования к помещениям. 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. 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</b>	2	2	<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</i>
	Содержание учебного материала	2	2	
	12 <b>Личная гигиена работников предприятий общественного питания</b> <b>Личная гигиена работников предприятий общественного питания.</b> Понятие, значение личной гигиены. <b>Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду.</b> Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию рук. Санитарно-эпидемиологические требования к санитарной одежде. <b>Требования к содержанию форменной одежды.</b> Санитарный режим проведения и медицинские обследования работников организации питания.	2	2	<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</i>
	Содержание учебного материала	2	2	
13 <b>Санитарно – эпидемиологические требования в условиях пищевого производства.</b> <b>Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд.</b> <b>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</b> Санитарный контроль качества готовой продукции. Возможные источники микробиологического загрязнения в кулинарной продукции.	2	2	<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</i>	
Содержание учебного материала	2	2		
14 <b>Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. .</b> 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. <b>Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению</b> продовольственного сырья,	2	2	<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</i>	

	продуктов питания, <b>пищевых продуктов</b> и кулинарной продукции. Сопроводительная документация Виды транспорта для перевозки товаров и требования к ним. Санитарные правила перевозки изделий.			
	Содержание учебного материала	2	2	<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</i>
15	<b>Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.</b> Виды транспорта для перевозки товаров и требования к ним. Санитарные правила перевозки изделий. <b>Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции.</b> Санитарные требования, направленные на сохранение качества продуктов, методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.			
	Содержание учебного материала	2	3	<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</i>
16	<b>Практическое занятие. Инструкции по санитарной обработке оборудования, посуды, инвентаря.</b> <b>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.</b> Составление инструкций по санитарной обработке оборудования, посуды, инвентаря.			
	Содержание учебного материала	2	3	<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</i>
17	<b>Практическое занятие. Санитарная обработка оборудования, инвентаря.</b> Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств. Проведение санитарной обработки оборудования, инвентаря с соблюдением правил личной гигиены и санитарных требований. <b>Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования</b>			
	Содержание учебного материала	2	3	<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</i>
18	<b>Практическое занятие. Санитарные требования к условиям и режиму труда.</b> <b>Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.</b> Решение ситуационных задач по соблюдению санитарно - технологических требований к помещениям ПОП и санитарных требований к рабочему месту повара и официанта.			
	Содержание учебного материала	2	3	<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</i>
19	<b>Практическое занятие. Санитарно – эпидемиологические требования в условиях пищевого производства.</b> 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.			
	Содержание учебного материала	2	3	<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</i>
20	<b>Практическое занятие. Санитарно – эпидемиологические требования в условиях пищевого производства.</b> 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. <b>Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).</b>			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> изучение нормативной документации, определяющей санитарно-гигиенические требования к предприятиям общественного питания <b>Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-</b>	<b>1</b>	3	<i>ОК 01-07, 09,10.ПК 1.1-1.4ПК 2.1-2.8</i>



	эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья				ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
<b>Раздел 4. Физиология питания</b>					
<b>Тема 4.1. Основные пищевые вещества</b>	Содержание учебного материала				
	21	<b>Пищевые вещества и их значение для организма человека.</b> 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
	22	<b>Органические пищевые вещества и их значение для организма человека.</b> 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
	23	<b>Практическое занятие. Органолептическая оценка качества продуктов.</b> 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
	24	<b>Практическое занятие. Энергетическая ценность</b> 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
	<b>Самостоятельная работа обучающихся::</b> 1)выполнение реферата на одну из тем - «Профилактика витаминной недостаточности», - «Альтернативные представления о питании человека», 2) Выполнение мини исследования качества муки. 3) Расчет энергетической ценности продуктов, составление сравнительной характеристики продуктов по их 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
<b>Тема 4.2. Физиология пищеварения и обмен веществ.</b>	Содержание учебного материала		2	2	ОК 01-07, 09,10.ПК 1.1- 1.4ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6ПК
	25	<b>Пищеварение и обмен веществ. Питание различных групп населения.</b> Пищеварение и усвояемость пищи. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на			

<b>Рациональное сбалансированное питание</b>		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.			4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	26	<b>Рациональное сбалансированное питание.</b> Общее понятие об обмене энергии. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Суточный расход энергии. <b>Рациональное сбалансированное питание. Понятие</b> рациона питания. Нормы и <b>основные принципы</b> рационального сбалансированного питания для различных групп населения. Методики составления рационов питания. <b>Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда</b>	2	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
	27	<b>Практическое занятие. Составление рациона диетического питания.</b> <b>Ознакомление с понятием о лечебном и лечебно-профилактическом питании.</b> Ознакомление с назначением диетического (лечебного) питания, назначением лечебно-профилактического питания, видами диет и лечебно-профилактических рационов, методами щажения, характеристикой диет. Составление рациона диетического питания. <b>Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи</b> Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2	3	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
	28	<b>Практическое занятие. Рацион питания детей и подростков</b> 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. <b>Выполнение расчёта калорийности блюд</b>	2	3	
	29	<b>Практическое занятие. Рацион питания различных категорий потребителей.</b> <b>Составление рационов питания для различных категорий потребителей.</b>	2	3	
	30	<b>Практическое занятие. Рацион питания различных групп населения</b> Составление рациона питания для различных категорий потребителей.	2	3	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 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», «Рацион питания».	2	3	
Промежуточная аттестация в форме экзамена в том числе консультации			8 2		
<b>Всего:</b> - 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 ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

<b>Наименование</b>	<b>Оснащение кабинета</b>
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

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:**

**Основная литература:**

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.

Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии : учебник для студ. учреждений СПО / З. П. Матюхина. – 9-е изд., испр. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 256 с.

#### 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	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	Устный, письменный опрос Выполнение практической и внеаудиторной самостоятельной работы	Задание для письменного и устного опроса Задание для выполнения практической и внеаудиторной 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 внеаудиторной самостоятельной работы	Задания и вопросы для письменного опроса, Задание для выполнения практической и внеаудиторной 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 1.1-1.4 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 внеаудиторной самостоятельной работы	Задание для письменного и устного опроса Задание для выполнения практической и внеаудиторной 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 внеаудиторной самостоятельной работы	Задание для письменного и устного опроса Задание для выполнения практической и внеаудиторной 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.-3.6,	Промежуточный	Экзамен	Экзаменационные билеты	Учебный журнал Ведомость промежуточной аттестации	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК

		4.1.-4.5, 5.1.-5.5.				Зачетные книжки Ведомость оценки 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