

Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3.1

к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ 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 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ОК, ПК | Дисциплинарные результаты | |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| | Умения | Знания |
| ОК 01 | соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; | основные понятия и термины микробиологии; |
| ОК 02 | | |
| ОК 03 | | |
| ОК 04 | | |
| ОК 05 | | |
| ОК 06 | | |
| ОК 07 | определять источники микробиологического загрязнения; | основные группы микроорганизмов, |
| ОК 09 | производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, | микробиология основных пищевых продуктов |
| ОК 10 | | |
| ПК 1.1 | обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ | правила личной гигиены работников организации питания |
| ПК 1.2 | | |
| ПК 1.3 | | |
| ПК 1.4 | | |
| ПК 2.1 | готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; | классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки |
| ПК 2.2 | | |

| | | |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 2.3 | | хранения |
| ПК 2.4 | проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; | правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации |
| ПК 2.5 | | |
| ПК 2.6 | рассчитывать энергетическую ценность блюд | основные пищевые инфекции и пищевые отравления |
| ПК 2.7 | | |
| ПК 2.8, ПК 3.1 ПК 3.2 | рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека | возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции |
| ПК 3.3. | | |
| ПК 3.4. | | методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции |
| ПК 3.5 ПК 3.6 | составлять рационы питания для различных категорий потребителей | пищевые вещества и их значение для организма человека; |
| ПК 4.1 | | |
| ПК 4.2 | | суточную норму потребности человека в питательных веществах |
| ПК 4.3 | | основные процессы обмена веществ в организме |
| ПК 4.4 | | суточный расход энергии |
| ПК 4.5, ПК 5.1 ПК 5.2 | | состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания |
| ПК 5.3 | | физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения |
| ПК 5.4 | | усвояемость пищи, влияющие на нее факторы |
| ПК 5.5 | | нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения |
| | | назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет |
| | | методик |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|-----------------------------------------------------------|----------------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины | 102 |
| в т.ч. в форме практической подготовки | 24 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 58 |
| практические занятия <i>(если предусмотрено)</i> | 24 |
| <i>Самостоятельная работа</i> ¹ | 20 |
| Вид учебной работы | Объем в часах |
| Объем образовательной программы учебной дисциплины | 102 |

Во всех ячейках со звездочкой () (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.*

¹ *Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины²

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1. Основы микробиологии | | 18 / 6 | |
| Тема 1.1 Микробиология и физиология микроорганизмов | Содержание | 4 | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 КК 02 КК 03 |
| | 1. Введение. Общее понятие о микробиологии. Понятие о микроорганизмах и их распространение в природе. Классификация микроорганизмов, их величина, форма, строение, размножение, спорообразование | 2 | |
| | 2. Физиология микробов. Питание и дыхание микробов. | 2 | |
| Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления | Содержание | 4 | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 2 5.1-5.5 КК 02- 03 |
| | 1. Инфекция (ее источники, пути передачи и проникновения в организм, инкубационный период, иммунитет, бактерионосительство). Пищевые инфекции, их виды, признаки, характеристики возбудителей, источники инфекции | 2 | |
| | 2 Пищевые отравления, классификация. Сальмонеллез. Ботулизм (характеристика возбудителей, меры предупреждения) | 2 | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 6 | |
| | 1. Общая физиология микробов, влияние условий внешней среды на | 2 | |

² По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

| | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| | микробы | | 5.1-5.5 КК 02- 03 |
| | 2. Важнейшие микробиологические процессы и их хозяйственная роль | 1 | |
| | 3. Зоонозы, меры предупреждения | 1 | |
| | 4.Пищевые отравления немикробного происхождения. | 1 | |
| | 5.Профилактика кишечных инфекций (принципы расследования пищевых отравлений) | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанных преподавателем): «Влияние микроорганизмов и факторов внешней среды на свойства пищевых продуктов | 4 | ОК 1-7, 9,10 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 КК 02- 03 |
| Раздел 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве | | 20 / 8 | |
| Тема 2.1 Основы гигиены и санитарии. Санитарные требования | Содержание | 8 | ОК 1-7, 9,10 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 КК 02- 03 |
| | 1. Санитарные требования, предъявляемые к устройству предприятий общественного питания (далее -ПОП): выбор места, территории, планировка и отделка помещений, водоснабжение, канализация, отопление, освещение | 2 | |
| | 2.Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре. Санитарные требования к материалам, идущим на изготовление технологического оборудования | 2 | |
| | 3.Санитарные требования к инвентарю и инструментам, маркировка, мытье, дезинфекция. Посуда, материалы для ее изготовления, маркировка, мытье, дезинфицирование. | 2 | |
| | 4.Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов и процессу приготовления блюд. Первичная обработка продуктов. Выбор режима процесса обработки и хранения полуфабрикатов | 2 | |

| | | | |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 8 | ОК 1-7, 9,10 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 КК 02- 03 |
| | Значение личной гигиены. Санитарные требования к телу, ротовой полости, рукам, санитарной одежде. | 2 | |
| | Медицинские осмотры | 1 | |
| | Гигиена предприятия. Моющие и дезинфицирующие средства. | 2 | |
| | Дезинсекция, дератизация. Решение ситуационных задач. (Практическая подготовка) | 2 | |
| | Тепловая обработка продуктов. Физиологическое и эпидемиологическое значение. Соблюдение температурных режимов и сроков тепловой обработки продуктов. | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанных преподавателем) «Краткие сведения из истории развития науки» «Санитарное обследование столовой» «Сыроедение. Щадящая тепловая обработка» | 4 | |
| Раздел 3 Физиология питания | | 66 / 8 | |
| Тема 3.1 Значение питания в жизни человека | Содержание | 4 | ОК 1-7, 9,10 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 КК 02- 03 |
| | 1. Питание, пища, пищевые вещества | 4 | |
| Тема 3.2 Белки | Содержание | 6 | ОК 1-7, 9,10 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 КК 02- 03 |
| | 1.Функции белка. Строение и аминокислотный состав белков. | 2 | |
| | 2.Пищевая ценность белков. Переваривание и всасывание аминокислот. Метаболизм аминокислот. | 2 | |

| | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------|
| | 3.Обновление белка. Потребность в белке | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанных преподавателем). Подготовка реферата на тему: «Переваривание и всасывание аминокислот» | 4 | ОК 1-7, 9,10 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 КК 02- 03 |
| Тема 3.3 Жиры | Содержание | 4 | ОК 1-7, 9,10 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 КК 02- 03 |
| | 1.Функции липидов. Строение и классификация жиров пищи. Переваривание и всасывание жиров. Метаболизм липидов. 2 | 2 | |
| | 2.Биологическая роль незаменимых жирных кислот. Роль жиров и холестерина в развитии атеросклероза. | 2 | |
| Тема 3.4 Углеводы | Содержание | 2 | ОК 1-7, 9,10 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 КК 02- 03 |
| | 1.Строение, классификация и свойства углеводов пищи. Пищевая ценность углеводов. | 2 | |
| Тема 3.5 Энергетическая ценность пищи и энергетический обмен | Содержание | 2 | ОК 1-7, 9,10 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 КК 02- 03 |
| | 1. Энергетические затраты организма и потребность в энергии. Пища как источник энергии. Баланс энергии. Регуляция массы тела. | 2 | |
| Тема 3.6 Витамины в питании и профилактика витаминной недостаточности | Содержание | 2 | ОК 1-7, 9,10 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 КК 02- 03 |
| | 1. Общая характеристика физиологической роли витаминов. Потребность в витаминах. Недостаточность витаминов: авитаминозы и гиповитаминозы | 2 | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 2 | |
| | 1. Потери витаминов при кулинарной обработке и хранении пищи. Пути профилактики недостаточности витаминов. | 2 | |

| | | | |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------|
| | | | КК 02- 03 |
| | Самостоятельная работа обучающихся Подготовка презентаций по теме: «Витамины в питании и профилактика витаминной недостаточности» | 4 | ОК 1-7, 9,10 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 КК 02- 03 |
| Тема 3.7 Микробиология и физиология микроорганизмов | Содержание | 2 | ОК 1-7, 9,10 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 КК 02- 03 |
| | 1. Минеральные вещества | 2 | |
| Тема 3.8 Физиология пищеварения и обмен веществ | Содержание | 4 | ОК 1-7, 9,10 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 КК 02- 03 |
| | 1. Функции пищеварительной системы. Пищеварение во рту. Пищеварение в желудке. Пищеварение в тонком кишечнике. Пищеварение в толстом кишечнике | 2 | |
| | 2. Всасывание пищевых веществ. Обмен веществ (метаболизм). | 2 | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 2 | |
| | 1. Appetit и голод. Непереносимость пищи | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанных преподавателем) Подготовка рефератов по теме: «Пищеварение и обмен веществ» | 2 | |
| Тема 3.9 Пищевая ценность продуктов питания | Содержание | 8 | ОК 1-7, 9,10 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 КК 02- 03 |
| | 1. Молоко и молочные продукты | 2 | |
| | 2. Мясные продукты и заменители мяса. Морепродукты.. | 2 | |
| | 3. Продукты из зерна. Овощи и фрукты | 2 | |

| | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------|
| | 4. Жиры, масла, сахар и сладости. Вода | 2 | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 2 | ОК 1-7, 9,10 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 КК 02- 03 |
| | 1. Обогащение пищевых продуктов. Функциональные продукты. | 2 | |
| Тема 3.10 | Содержание | 2 | ОК 1-7, 9,10 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 КК 02- 03 |
| Гигиеническая оценка процессов кулинарной обработки пищи | 1. Изменение пищевой ценности продуктов при тепловой обработке. Особенности технологии диетических блюд. | 2 | |
| Тема 3.11 | Содержание | 2 | ОК 1-7, 9,10 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 КК 02- 03 |
| Рекомендации по питанию современного человека. Особенности питания в различные периоды жизни человека | 1. Правила здорового питания отдельного человека. Правила составления меню. | 2 | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 4 | ОК 1-7, 9,10 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 КК 02- 03 |
| | 1. Питание детей и подростков. Проблемы питания лиц старшего поколения. | 2 | |
| | 2. Питание беременных женщин и кормящих матерей. | 2 | |
| Тема 3.12 | Содержание | 6 | ОК 1-7, 9,10 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 КК 02- 03 |
| Модные диеты. | 1. Причины появления модных диет. | 2 | |
| | 2. Вегетарианство. | 2 | |
| | 3. Дифференцированный зачет | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | | ОК 1-7, 9,10 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 КК 02- 03 |
| | Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанных преподавателем) Подготовка рефератов по теме: «Модные диеты» | 2 | |

Vcero:

104

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, М.: ИЦ «Академия», 2021
- 2.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. -М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с
- 3.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. -Введ. 2016-01-01. -М.: Стандартиформ, 2014.I, 48с.
- 4.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. -М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
- 5.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 –01 –01.-М.: Стандартиформ, 2014.-III, 12 с.
- 6.ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общетребования–Введ. 2016 –01 –01. –М.:Стандартиформ,2014.-III, 12 с.
- 7.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. –Введ. 2015 –01 –01. –М.: Стандартиформ, 2014. –III, 11 с.
- 8.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2015 –01 –01. –М.: Стандартиформ, 2014.-III, 16 с.
- 9.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. –Введ. 2015 –01 –01. –М.:Стандартиформ, 2014. –III, 10 с.

10.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

11.Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

3.2.2. Основные электронные издания

3.2.3. Дополнительные источники

1.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос.Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=12>.

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].-
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3.СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

4.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. –Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

5.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

6.СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. –Режим доступа:http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

7.Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

8.Всё о весе [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.vseovese.ru

9.Грамотей:электронная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.gramotey.com

10.Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.rusarticles.com

11.Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.gost.prototypes.ru

12.Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.lib.rus

13.Медицинский портал [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.meduniver.com

14.Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. - Режим доступа:www.standard.ru

15.Центр ресторанный партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. –Режим доступа: [http://www.creative"chef.ru/](http://www.creative)

16.Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.fictionbook.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| <i>Результаты обучения</i> | <i>Критерии оценки</i> | <i>Методы оценки</i> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;пищевые вещества и их значение для организма человека;суточную норму потребности человека в питательных веществах;основные процессы обмена веществ в организме; | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамен а по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования |

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>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>Умения: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; 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</p> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p> | <p>текущий контроль: -защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; -оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: -экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p> |