

**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЛИПЕЦКОЙ ОБЛАСТИ  
ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО ОБЛАСТНОГО БЮДЖЕТНОГО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ  
«ЧАПЛЫГИНСКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»  
П. СВХ. АГРОНОМ ЛЕБЕДЯНСКОГО РАЙОНА**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Профессия:  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификации:

**Повар  
Кондитер**

Форма обучения

**очная**

**п. свх. Агроном**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569, (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898).

Разработчик: Копылова Елена Викторовна, преподаватель спецдисциплин

## **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

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

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

| Код ПК, ОК   | Умения   | Знания   |
|--|--|--|
| ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.6,<br>ПК 4.1-4.5,<br>ПК 5.1-5.5 | – соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; | – основные понятия и термины микробиологии;  |
|  | – определять источники микробиологического загрязнения;  | – основные группы микроорганизмов,   |
|  | – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,   | – микробиология основных пищевых продуктов;  |
|  | – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;   | – правила личной гигиены работников организации питания;   |
|  | – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;  | – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;                   |
|  | – загрязнения  | – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;  |
|  | – проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;  | – основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  |
| ПК 1.2-1.4,<br>ПК 2.2-2.8,<br>ПК 3.2-3.6,<br>ПК 4.2-4.5,<br>ПК 5.2-5.5 | – рассчитывать энергетическую ценность блюд;   | – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции |
|  | – рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   | – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции  |
|  | – составлять рационы питания для различных категорий потребителей  | – 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;<br>– назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;<br>– методики составления рационов питания  |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.<br>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.<br>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.<br>Составить план действия.<br>Определять необходимые ресурсы.<br>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.<br>Реализовать составленный план.<br>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.<br>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.<br>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.<br>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.<br>Структура плана для решения задач.<br>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Определять задачи поиска информации<br>Определять необходимые источники информации<br>Планировать процесс поиска<br>Структурировать получаемую информацию<br>Выделять наиболее значимое в перечне информации<br>Оценивать практическую значимость результатов поиска<br>Оформлять результаты поиска  | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности<br>Приемы структурирования информации<br>Формат оформления результатов поиска информации   |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности<br>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития  | Содержание актуальной нормативно-правовой документации<br>Современная научная и профессиональная терминология<br>Возможные траектории профессионального развития и самообразования  |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды<br>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  | Психология коллектива<br>Психология личности<br>Основы проектной деятельности   |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языке<br>Оформлять документы  | Особенности социального и культурного контекста<br>Правила оформления документов.   |
| ОК 06 | Описывать значимость своей   | Сущность гражданско-  |

|       |   |   |
|-------|---|---|
|       | <p>профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>   | <p>патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности. Применение стандартов антикоррупционного поведения.</p>  |
| ОК 07 | <p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>   | <p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>  |
| ОК 09 | <p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>  | <p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>  |
| ОК 10 | <p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> | <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p> |
| ОК 11 | <p>Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</p> <p>Оформлять бизнес-план</p> <p>Рассчитывать размеры выплат по кредитам</p>  | <p>Основы предпринимательской деятельности</p> <p>Основы финансовой грамотности</p> <p>Правила разработки бизнес-планов</p> <p>Порядок выстраивания презентации</p> <p>Виды кредитных банковских продуктов</p>  |

## 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>Объем образовательной программы</b>   | <b>82</b>          |
| в том числе:                             |                    |
| Теоретическое обучение                   | 43                 |
| Лабораторные и практические занятия      | 12                 |
| самостоятельная работа                   | 16                 |
| Консультации                             | 5                  |
| Промежуточная аттестация в виде экзамена | 6                  |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем   | Содержание учебного материала и формы организации деятельности студентов   | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций                                   |
|---|--|-------------|--|
| 1   | 2  | 3           | 4  |
| <b>Введение</b>   | <b>Содержание учебного материала</b><br>1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л. Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева. | 1           | ОК 1-7, 9-11   |
| <b>Раздел 1</b>   | <b>Основы микробиологии в пищевом производстве</b>   | 18          | ОК 1-7, 9-11   |
| <b>Тема 1.1</b><br><b>Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | 7           | ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
|   | 1. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.   |             |  |
|   | 2. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.   |             |  |
|   | 3. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.   |             |  |
|   | 4. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе   |             |  |
|   | 5. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе   |             |  |
|   | 6. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.  |             |  |
|   | 7. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.  |             |  |
|   | <b>Практическое занятие №1</b>   | 2           | ОК 1-7, 9-11   |
|   | 1. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов Изучение под микроскопом микроорганизмов  | 2           | ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
| <b>Тема 1.2</b><br><b>Основные пищевые инфекции и пищевые</b>                             | <b>Содержание учебного материала</b>   | 8           | ОК 1-7, 9-11<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8                           |
|   | 1. Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности   |             |  |
|   | 2. Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности   |             |  |

|   |  |           |  |  |
|---|--|-----------|--|--|
| <b>отравления</b>   | 3. 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>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b>  |  |
|   | 4. 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. |           |  |  |
|   | 5. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития   |           |  |  |
|   | 6. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития   |           |  |  |
|   | 7. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Схема микробиологического контроля   |           |  |  |
|   | 8. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Схема микробиологического контроля   |           |  |  |
|   | <b>Практическое занятие №2</b>   | <b>1</b>  |  | <b>ОК 1-7, 9-11</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b> |
|   | <b>1.</b> Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах  | <b>1</b>  |  |  |
| <b>Самостоятельная работа студентов</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | <b>3</b>   |           |  |  |
| <b>Раздел 2</b>   | <b>Основы физиологии питания</b>   | <b>20</b> |  |  |
| <b>Тема 2.1</b><br><b>Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>4</b>  | <b>ОК 1-7, 9-11</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b> |  |
|   | 1. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах   |           |  |  |
|   | 2. 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   |           |  |  |

|  |          |  |                                |  |
|--|----------|--|--------------------------------|--|
|  |          | 3. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания                                       |                                |  |
|  |          | 4. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания                                       |                                |  |
|  |          | <b>Практическое занятие №3</b>   | <b>1</b>                       | <b>ОК 1-7, 9-11</b>  |
|  |          | 1. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности   | <b>1</b>                       | <b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b>                        |
| <b>Тема 2.2</b><br><b>Пищеварение</b><br><b>усвояемость пищи</b> | <b>и</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>3</b>                       | <b>ОК 1-7, 9-11</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b> |
|  |          | 1. Понятие о процессе пищеварения.   |                                |  |
|  |          | 2. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения   |                                |  |
|  |          | 3. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи  |                                |  |
|  |          |  | <b>Практическое занятие №4</b> | <b>1</b>   |
|  |          | 1. Изучение схемы пищеварительного тракта. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи.  | <b>1</b>                       | <b>ПК 5.1-5.5</b>  |
| <b>Тема 2.3</b><br><b>Обмен веществ</b><br><b>энергии</b>        | <b>и</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>4</b>                       | <b>ОК 1-7, 9-11</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b> |
|  |          | 1.Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека                  |                                |  |
|  |          | 2. Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека                 |                                |  |
|  |          | 3. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма Методика расчёта энергетической ценности блюда     |                                |  |
|  |          | 4. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма Методика расчёта энергетической ценности блюда     |                                |  |
|  |          |  | <b>Практическое занятие №5</b> | <b>1</b>   |
|  |          | 1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя) | <b>1</b>                       | <b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b>                        |

|   |          |  |           |  |  |
|---|----------|--|-----------|--|--|
| <b>Тема 2.4</b><br><b>Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</b> |          | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>3</b>  | <b>ОК 1-7, 9-11</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b> |  |
|   |          | 1. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда                |           |  |  |
|   |          | 2. Возрастные особенности детей и подростков Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания  |           |  |  |
|   |          | 3. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания  |           |  |  |
|   |          | <b>Практическое занятие № 6</b>  | <b>2</b>  |  |  |
|   |          | 1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей   | <b>2</b>  |  |  |
|   |          | <b>Самостоятельная работа студентов</b>  | <b>3</b>  |  |  |
|   |          | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |           |  |  |
| <b>Раздел 3</b>   |          | <b>Санитария и гигиена в пищевом производстве</b>  | <b>17</b> |  |  |
| <b>Тема 3.1</b><br><b>Личная производственная гигиена</b>                                     | <b>и</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>4</b>  | <b>ОК 1-7, 9-11</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b> |  |
|   |          | 1. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований                 |           |  |  |
|   |          | 2. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований                 |           |  |  |
|   |          | 3. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены  |           |  |  |
|   |          | 4. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены  |           |  |  |
| <b>Тема 3.2</b><br><b>Санитарно-гигиенические требования помещениям</b>                       | <b>к</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>3</b>  | <b>ОК 1-7, 9-11</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b> |  |
|   |          | 1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды  |           |  |  |
|   |          | 2. Требования к материалам Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания   |           |  |  |
|   |          | 3. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения   |           |  |  |

|   |  |          |  |
|---|--|----------|--|
|   | <b>Практическое занятие № 7</b>  | <b>2</b> | <b>ОК 1-7, 9-11</b>  |
|   | 1. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования   | <b>2</b> | <b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b>                        |
|   | <b>Самостоятельная работа студентов</b>  |          |  |
|   | 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  | <b>1</b> |  |
| <b>Тема 3.3</b><br><b>Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>4</b> | <b>ОК 1-7, 9-11</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b> |
|   | 1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, Санитарные требования к способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов  |          |  |
|   | 2. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, Санитарные требования к способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов  |          |  |
|   | 3. 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 |          |  |
|   | 4. 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>Практическое занятие № 8</b>  | <b>2</b> | <b>ОК 1-7, 9-11</b>  |
|   | 1. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).  | <b>2</b> | <b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b>                        |
| <b>Тема 3.4</b><br><b>Санитарно-гигиенические требования</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b> | <b>ОК 1-7, 9-11</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b>   |
|   | 1. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация   |          |  |

|  |  |           |  |
|--|--|-----------|--|
| <b>транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</b> | 2. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции |           | <b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b> |
| <b>Всего:</b>  |  | <b>62</b> |  |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Кабинет товароведения продовольственных товаров

-рабочие места для студентов, столы ученические лабораторные;

-рабочее место преподавателя;

-моноблок;

- стол лабораторный демонстрационный с надстройкой (с защитным, химостойким и термостойким покрытием);

-сейф металлический;

-микроскопы;

-гербарий «Растительные сообщества»;

-гербарий «Основные группы растений»;

-гербарий культурных растений;

-набор муляжей овощей и фруктов;

-комплект плакатов по химии;

-лотки с лабораторной посудой и принадлежностями;

-комплект ершей для мытья лабораторной посуды ;

-аппарат Киппа 250 мм;

-весы для сыпучих материалов, учебные с гирями до 200 гр.;

-прибор для получения газов;

-ложки для сжигания веществ;

-штативы на 10 гнезд;

-штативы лабораторный химический;

-колбочки-2-100;

-палочки стеклянная;

-пробирки 14\*120;

-пробирки 16\*150;

-стаканы 150;

-зажимы пробирочный (металлический);

-комплект плакатов по биологии;

-модель промышленной установки получения ацетилена;

-модели кристаллической решётки;

-огнетушитель

-стол с ящиками для хранения/ тумбой;

-кресло офисное;

-шкаф вытяжной панорамный;

-шкаф для хранения учебных пособий;

-весы электронные с USB-переходником;

-штатив демонстрационный;

-штатив для пробирок;

-горелка универсальная;

-спиртовка лабораторная

- периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева;

- комплект портретов великих химиков;

-набор посуды и принадлежностей для работы с малыми количествами веществ;

-набор принадлежностей для монтажа простейших приборов по химии;

-комплект колб демонстрационных;

-комплект мерных колб;

-комплект мерных колб малого объема

-шланг силиконовый;

- комплект мерных цилиндров стеклянных;
- комплект воронок стеклянных;
- комплект стаканов химических мерных;
- комплект ступок с пестиками;
- набор шпателей;
- трубка стеклянная;
- щипцы тигельные;
- палочка стеклянная;
- комплект коллекций;
- пособия наглядной экспозиции.

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

#### **1.2.1. Печатные издания:**

1. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч. 2 (2-е изд., стер.) учебник. ИЦ Академия
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Учебник
4. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Учебник
5. Качурина Т. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Рабочая тетрадь. Уч. пос.
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений СПО/ 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия». – 256
7. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол.. - М.: Изд. центр «Академия».160с
8. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд. центр «Академия». 256 с.
9. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия». – 352 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика. 376с
2. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 206с
3. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС.,183с
4. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 346с.

5. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 275с.

## 10. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

|   |   |   |
|---|---|---|
| <p>пищеварения;<br/> усвояемость пищи,<br/> влияющие на нее факторы;<br/> нормы и принципы<br/> рационального<br/> сбалансированного питания для<br/> различных групп населения;<br/> назначение диетического<br/> (лечебного) питания,<br/> характеристику диет;<br/> методики составления<br/> рационов питания</p>   |   |   |
| <p><b>Умения:</b><br/> соблюдать санитарно-<br/> эпидемиологические<br/> требования к процессам<br/> производства и реализации<br/> блюдов, кулинарных, мучных,<br/> кондитерских изделий, закусок,<br/> напитков;<br/> обеспечивать<br/> выполнение требований<br/> системы анализа, оценки и<br/> управления опасными<br/> факторами (НАССР) при<br/> выполнении работ;<br/> производить санитарную<br/> обработку оборудования и<br/> инвентаря, готовить растворы<br/> дезинфицирующих и моющих<br/> средств;<br/> проводить<br/> органолептическую оценку<br/> безопасности пищевого сырья<br/> и продуктов;<br/> рассчитывать<br/> энергетическую ценность блюд;<br/> составлять рационы<br/> питания для различных<br/> категорий потребителей</p> | <p>Правильность,<br/> полнота выполнения<br/> заданий, точность<br/> формулировок, точность<br/> расчетов, соответствие<br/> требованиям</p> <p>-Адекватность,<br/> оптимальность выбора<br/> способов действий,<br/> методов, техник,<br/> последовательностей<br/> действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки<br/> -Соответствие<br/> требованиям инструкций,<br/> регламентов</p> <p>-Рациональность<br/> действий и т.д.</p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/> - защита отчетов по<br/> практическим/<br/> лабораторным занятиям;<br/> - оценка заданий для<br/> внеаудиторной<br/> (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка<br/> демонстрируемых умений,<br/> выполняемых действий в<br/> процессе<br/> практических/лабораторных<br/> занятий</p> <p><b>Промежуточная<br/> аттестация:</b><br/> - оценка выполнения<br/> практических заданий на<br/> экзамене</p> |