

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Саратовский колледж кулинарного искусства»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии естественнонаучного профиля
43.01.09 «Повар, кондитер»
на базе основного общего образования
с получением среднего общего образования

2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по учебной работе
ГАПОУ СО СККИ

_____/Минеева В.И.
«__» _____ 2017 г.
_____/Минеева В.И./
«__» _____ 201__ г.
_____/_____/_____
«__» _____ 201__ г.
_____/_____/_____
«__» _____ 201__ г.
_____/_____/_____
«__» _____ 201__ г.

Рабочая программа учебной дисциплины «**Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены**» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. N 1569, профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)); 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270)); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940))

ОДОБРЕНО на заседании цикловой методической комиссии общеобразовательных дисциплин

Протокол № 2, «__» _____ 2017 г.
Председатель комиссии /_____/_____/_____/_____
Протокол № __, «__» _____ 201__ г.
Председатель комиссии/_____/_____/_____/_____
Протокол № __, «__» _____ 201__ г.
Председатель комиссии /_____/_____/_____/_____
Протокол № __, «__» _____ 201__ г.
Председатель комиссии /_____/_____/_____/_____
Протокол № __, «__» _____ 201__ г.
Председатель комиссии /_____/_____/_____/_____/

ОДОБРЕНО методическим советом колледжа
ГАПОУ СО СККИ

Протокол № 2, «__» _____ 2017 г.
Председатель _____/_____/_____/_____/_____
Протокол № __, «__» _____ 201__ г.
Председатель _____/_____/_____/_____/_____
Протокол № __, «__» _____ 201__ г.
Председатель _____/_____/_____/_____/_____
Протокол № __, «__» _____ 201__ г.
Председатель _____/_____/_____/_____/_____
Протокол № __, «__» _____ 201__ г.
Председатель _____/_____/_____/_____/_____/

Составитель(и) (автор): Васина Е.А., преподаватель ГАПОУ СО СККИ первой квалификационной категории

Рецензенты:
Внутренний Кетько Н.Е., методист ГАПОУ СО СККИ

Внешний Денева И.В., преподаватель ГБОУ СО СПО "Саратовский колледж строительства мостов и гидротехнических сооружений"

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре примерной основной образовательной программы программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целями изучения дисциплины являются:

- ознакомление студентов с основами микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания
- подготовка студентов к применению основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера) .

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
Обеспечивать требования системы анализа, оценки управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, 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 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 потребностей человека в питательных веществах;
Основные процессы обмена веществ в организме;
Суточный расход энергии;
Состав, физиологическую 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 изучения дисциплины студент должен освоить следующие *общие и профессиональные компетенции*:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>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. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>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. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения</p>	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p>

<p>выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли 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.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	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

<p>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</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 приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов, готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий</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 (НАССР))</p>
---	--	--	---

		Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления и подготовки к реализации готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий	
--	--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	29
в том числе:	
лабораторные занятия	2
практические занятия	17
в том числе:	
контрольные работы	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)	7
в том числе:	
- подготовка сообщения	1
- составить таблицу	2
- составить схему	1
- изучение нормативных документов	3
Итоговая аттестация в форме зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
Введение	Содержание учебного материала:	1		
	1 Значение знаний по предмету для повышения качества продукции и культуры обслуживания на предприятиях общественного питания. Основные понятия и термины микробиологии.	1	1	ОК1-7, 9,10
Раздел 1. Основы микробиологии.				
Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов.	Содержание учебного материала:	14		
	1 Основные группы и классификация микроорганизмов. Бактерии. Дрожжи. Грибы. Вирусы. Химический состав и обмен веществ микроорганизмов. Питание, дыхание микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания	1	1,2	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
	Самостоятельная работа обучающихся:			
	- Подготовить сообщение по теме «Учение А. Левенгука, Л. Пастера. Творческий вклад в микробиологию русских ученых»;	1	2	
	- Составить таблицу по теме: «Распространение микробов в природе (микрофлора почвы, воды, воздуха)	1	2	
	Практические занятия:			
	1 Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов	2	3	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
Лабораторные работы:				
1 Изучение микроорганизмов под микроскопом.	2	2	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5	
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала:			
	1 Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Микробиологический контроль.	2	2	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
	2 Основные пищевые инфекции, пищевые отравления. Инфекционные, зоонозные, гельминтозные заболевания. Меры профилактики и предупреждения.	2	2	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
	Практические занятия:			
Решение ситуационных задач на определение пищевых отравлений микробного и немикробного происхождения	2	3	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5	

	Самостоятельная работа обучающихся: - Составить схему по теме: «Этапы расследования пищевых отравлений»		1	3	
Раздел 2. Основы физиологии питания			13		
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала:				
	1	Пищевые вещества и их физиологическая роль в структуре питания и для организма человека. Суточная норма потребности человека в питательных веществах.	1	2	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
	Практические занятия:				
	1	Определение пищевой , физиологической и энергетической ценности продуктов питания	1	3	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
	Самостоятельная работа обучающихся: - Составить таблицу «Ассортимент вспомогательных материалов: пищевые красители, желирующие вещества, ароматизаторы и их влияние на организм»		1	2	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала:				
	1	Процесс пищеварения: физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи	1	2	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
	Практические занятия:				
	1	Изучение схемы пищеварительного тракта	1	3	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала:				
	Общее понятие об обмене веществ, основные процессы обмена веществ в организме человека. Суточный расход энергии человека.		1	2	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
	Практические занятия:				
	1	Решение ситуационных задач на определение суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека	1	3	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
2	Расчёт калорийности блюд	2	3		
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала:				
	1	Рациональное питание. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания.	1	2	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
	Практические занятия:				
	1	Методика составления рациона питания.	1	3	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
2	Составление рациона питания для различных возрастных групп.	2	3		

Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве			7		
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	Практические занятия:				ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
	1	Влияние внешней среды на здоровье человека. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.	1	3	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с документами. Изучение требований системы ХАССП, санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01		1	2	
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	Практические занятия:				ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
	1	Приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств. Проведение санитарной обработки оборудования, инвентаря.	1	3	
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучить материалы: Правила проведения дезинфекции. Характеристика моющих и дезинфицирующих средств. Правила их применения, условия и сроки хранения. Правила проведения дезинсекции и дератизации		2	2	
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Практические занятия:				ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
	1	Гигиеническая оценка качества готовой продукции (бракераж)	1	3	
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Практические занятия:				ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
	1	Сопроводительная документация к транспортировке, приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции.	1	3	
	Зачёт		1	3	
	Из них				
	Практических работ		17		
	Лабораторных работ		2		
	Зачет		1		
	Внеаудиторных часов всего		7		
			Всего: 36		13

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Физиология питания и санитария. Микробиология, физиология питания, санитария».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя.

Оборудование кабинета:

- Комплект мебели:

- Офисный стол для преподавателя
- Офисный стул для преподавателя
- Столы ученические
- Стулья ученические

- Персональный компьютер

Средства для проведения практических работ:

1. Дезинфицирующие и моющие средства
2. Образцы санитарной одежды
3. Препараты для микроскопических исследований
4. Лабораторное оборудование и посуда

Технические средства обучения:

1. Видеофильмы по темам;
2. Презентации по темам уроков;
3. Ноутбук
4. Плакаты, таблицы

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Перечень учебных изданий

Основные источники

Нормативные:

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=1>
2. 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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. 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.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические 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/
12. 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.
13. 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/
14. 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/
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

Основные источники :

1. **Мармузова Л.В.** Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.
2. **Матюхина З.П.** Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. 7-е изд., стер.– М.: Академия, 2013. – 256 с.

Дополнительные источники :

1. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2008г 376с
2. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2008.,206с
- 3.
4. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. -М.: Экономика, 2010г.,720с
5. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2007г .,183с
6. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009г.,346с.

Интернет- ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com
5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus
7. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
8. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru
9. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс].
– Ре"

Методические разработки:

Нормативные документы дисциплины (рабочая программа, календарно-тематический план, программа самостоятельной работы, материалы для фонда оценочных средств)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
Умения:	
Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	Экспертная оценка выполнения практической работы, Индивидуальный устный опрос
Обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами(ХАССП) при выполнении работ;	Экспертная оценка выполнения практической работы
Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств;	Экспертная оценка выполнения практической работы
Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	Экспертная оценка выполнения практической работы
Рассчитывать энергетическую ценность блюд;	Экспертная оценка выполнения практической работы
Составлять рационы питания для различных категорий потребителей.	Экспертная оценка выполнения практической работы
Знания:	
Основные термины микробиологии	тестирование
Основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию	тестирование, индивидуальный письменный опрос, защита реферата
Микробиологию основных пищевых продуктов	индивидуальный письменный опрос
Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	индивидуальный письменный опрос, тестирование
Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции	Фронтальный опрос, Индивидуальный письменный опрос
Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции	Фронтальный опрос
Правила личной гигиены работников организации питания	Просмотр презентаций
Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Экспертная оценка выполнения практической работы
Пищевые вещества и их значение для организма человека	Фронтальный опрос, тестирование
Суточную норму потребностей человека в питательных веществах	Индивидуальный устный и письменный опрос
Основные процессы обмена веществ в организме	тестирование
Суточный расход энергии	тестирование
Состав, физиологическую и пищевую ценность различных продуктов питания	Фронтальный опрос, Индивидуальный письменный опрос

Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы	тестирование
Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения	Экспертная оценка выполнения практической работы
Назначение диетического(лечебного) питания, характеристику диет	Фронтальный опрос, Индивидуальный письменный опрос
Методики составления рационов питания	Экспертная оценка выполнения практической работы
Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	Фронтальный опрос, Индивидуальный письменный опрос

