

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ  
«СЕМИЛУКСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ  
И ГИГИЕНЫ**

**обще профессиональный цикл**  
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
среднего профессионального образования

**по профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Семилуки  
2019


Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «09» декабря 2016 года №1569, с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, включенной в реестр «31» марта 2017 года № 43.01.09-170331

Содержание программы реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Составитель: Воронкова Юлия Викторовна, преподаватель ГБПОУ ВО «СПК»

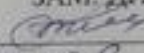
**РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО**

Цикловой  
методической комиссией  
технологии общественного питания  
Председатель

  
Ю.А. Корсакова  
Протокол № 11 «19» 06 2019г

**УТВЕРЖДАЮ**

ЗАМ. ДИРЕКТОРА ПО УР

  
Л. В. Соломина  
«10» 06 2019 г.

**Эксперты:**

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза Ретимова А.А. методист  
ФИО, должность: ГБПОУ ВО «СПК»

Содержательная экспертиза

Корсакова Ю.А. преподаватель СПК  
ФИО, должность: ГБПОУ ВО «СПК»

Внешняя экспертиза:

Содержательная

экспертиза

Родионова Н.С. декан  
факультета экономики  
и управления, зав. кафедрой  
сервиса и ресторанажного бизнеса,  
д.т.н., профессор ФГБОУ ВО «ВГУ»



## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1.</b> Общая характеристика рабочей программы дисциплины	4
<b>2.</b> Структура и содержание дисциплины	11
<b>3.</b> Условия реализации рабочей программы дисциплины	16
<b>4.</b> Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	18
<b>5.</b> Приложение 1	20
<b>6.</b> Приложение 2	21
<b>7.</b> Лист изменений и дополнений, внесенных в рабочую программу	23

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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

#### Базовая часть

В результате освоения дисциплины обучающимся осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	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).	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
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	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 традиционных 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.	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.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности

	<p>деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<p>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>	<p>-соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; -определять источники микробиологического загрязнения; -производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, -обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; -готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; -проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;</p>	<p>-основные понятия и термины микробиологии; -основные группы микроорганизмов, -микробиология основных пищевых продуктов; -правила личной гигиены работников организации питания; -классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; -правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; -основные пищевые инфекции и пищевые отравления; -возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции -методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции</p>
<p>ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5</p>	<p>-рассчитывать энергетическую ценность блюд; -рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; -составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>	<p>-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</p>

		(лечебного) питания, характеристику диет; -методику составления рационов питания
--	--	---

### Вариативная часть – 24 часа

Вариативная часть дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены направлена на углубление знаний и умений, с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международным стандартам, а также с целью реализации требований работодателей и ориентации профессиональной подготовки под конкретное рабочее место.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить **умения:**

- рассчитывать биологическую ценность белка;
- рассчитывать индекс массы тела;
- пользоваться микроскопической оптической техникой.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить **знания:**

- строение и функции органов пищеварения;
- типы пищеварения.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и овладению **профессиональными компетенциями:**

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. 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. 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. 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. 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.

В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны формироваться **общие компетенции:**

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

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.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	60
<b>Обязательная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	56
в том числе:	
лекции	24
уроки	4
лабораторные занятия	2
практические занятия	26
контрольные работы	не предусмотрено
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
Консультации	не предусмотрено
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>4</b>
Составление кроссвордов	1
Подготовка сообщений	3
Форма аттестации по семестрам: 2 семестр – <b>дифференцированный зачет</b>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1</b>	<b>Основы микробиологии в пищевом производстве</b>	<b>16</b>
<b>Тема 1.1</b> Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	1 <b>Цели, задачи, сущность, структура дисциплины.</b> Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л. Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	
	2 <b>Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.</b> Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.	<b>2</b>
	<b>Практические занятия</b>	
	<b>Практическое занятие №1.</b> Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Основные отличительные признаки пищевых инфекций от пищевых отравлений микробной этиологии	
	<b>Лабораторные занятия</b>	<b>2</b>
	<b>Лабораторное занятие №1.</b> Устройство микроскопа и правила работы с ним	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка сообщений Составление кроссвордов	<b>1</b>	
<b>Тема 1.2</b> Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	1 <b>Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности.</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.	
	2 <b>Микробиология основных пищевых продуктов.</b> Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания.	<b>2</b>
	<b>Практические занятия</b>	
	<b>Практическое занятие №2.</b> Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах. Определение источников микробиологического загрязнения	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка сообщений Составление кроссвордов	<b>1</b>
	<b>Раздел 2</b>	<b>Основы физиологии питания</b>
<b>Тема 2.1</b> Пищеварение и усвояемость пищи	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	1 <b>Понятие о процессе пищеварения.</b> Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	

	<b>Практические занятия</b>		
	<b>Практическое занятие №3.</b> Изучение схемы пищеварительного тракта.	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие №4.</b> Расчет биологической ценности белка в пищевых продуктах		
<b>Тема 2.2</b> Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1	<b>Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода.</b> Пищевые вещества, и их значение для организма человека.	<b>4</b>
	2	<b>Источники основных пищевых веществ.</b> Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания. Суточная норма потребности человека в питательных веществах. Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.	
	<b>Практические занятия</b>		
	<b>Практическое занятие №5.</b> Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	<b>2</b>	
<b>Тема 2.3</b> Обмен веществ и энергии	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1	<b>Общее понятие об обмене веществ.</b> Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Основные процессы обмена веществ в организме. Методика расчёта энергетической ценности блюда	<b>2</b>
	<b>Практические занятия</b>		
	<b>Практическое занятие №6.</b> Расчет индекса массы тела	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие №7.</b> Выполнение расчёта энергетической ценности блюд (по заданию преподавателя)		
<b>Тема 2.4</b> Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1	<b>Рациональное питание: понятие, основные принципы.</b> Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения. Методики составления рационов питания. Назначение диетического (лечебного) питания, характеристика диет	<b>2</b>
	<b>Практические занятия</b>		
	<b>Практическое занятие №8.</b> Составление рационов питания для различных категорий потребителей		<b>4</b>
	<b>Практическое занятие №9.</b> Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Подготовка сообщений Составление кроссвордов	<b>1</b>	
<b>Раздел 3</b>	<b>Санитария и гигиена в пищевом производстве</b>		<b>17</b>
<b>Тема 3.1</b> Личная и производственная гигиена	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1	<b>Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду.</b> Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	<b>8</b>

Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	2	<b>Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания.</b> Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения.	
Тема 3.3 Санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий	3	<b>Санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции</b> Способы и режимы тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. 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.	
	4	<b>Санитарно-гигиенические требования к применению пищевых добавок в пищевом производстве.</b> Перечень разрешенных и запрещенных добавок	
<b>Практические занятия</b>			
<b>Практическое занятие №10. Разработка схемы «Санитарно-эпидемиологические требования к технологической обработке пищевого сырья».</b> Соблюдение санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков			
<b>Практическое занятие №11.</b> Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж). Проведение органолептической оценки безопасности пищевого сырья и продуктов.			8
<b>Практическое занятие №12. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования.</b> Санитарная обработка оборудования и инвентаря, приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств			
<b>Практическое занятие №13. Определение требований системы ХАССП при производстве и реализации кулинарной и кондитерской продукции.</b> Обеспечение выполнения требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ			2
<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Подготовка сообщений Составление кроссвордов			1
<b>Дифференцированный зачет</b>			2
<b>Всего:</b>			<b>60</b>

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

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

Реализация программы требует наличие учебного кабинета «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- средства аудиовизуализации;
- наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, презентации).

Технологическое оборудование:

- микроскоп МИНИМЕД-501;
- пипетка 25, 5 мл;
- пробирки 120 мм;
- спиртовка СЛ-1, 100 мл;
- стекло покровное 24\*24 мм; стекло предметное;
- штатив-бокс для хранения предметных стекол п/с на 12 шт;
- груша универсальная для пипеток;
- петли микробиологические нихромовые №5;
- дистиллированная вода; фуксин;

**3.2. Информационное обеспечение обучения** (перечень учебных изданий, дополнительной литературы, электронных ресурсов)

#### **Печатные издания:**

1. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Лаушкина.– М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.

### Электронные издания (электронные ресурсы):

1. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://microbiology.ucoz.org/>
2. Журнал «Прикладная биохимия и микробиология». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.inbi.ras.ru/pbm/pbm.html>
3. Диетология [Электронный ресурс] Режим доступа – <http://www.dietolog.org>
4. Информационно — справочный ресурс «Doctor-V» [Электронный ресурс] Режим доступа – <http://doctor-v.ru/>
5. Анатомия. Виртуальный атлас. Строение человека [Электронный ресурс] Режим доступа – <http://www.e-anatomy.ru/>
6. Медицинский сайт «МЕДУНИВЕР» [Электронный ресурс] Режим доступа – <http://meduniver.com/>
7. Малыгина В.Ф. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. – 2-е изд., испр и доп. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018. – 240с. (электронный ресурс ЭБС «Знаниум»)

#### 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>-основные группы микроорганизмов,</li> <li>-микробиология основных пищевых продуктов;</li> <li>-правила личной гигиены работников организации питания;</li> <li>-классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>-правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>-основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>-возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции</li> <li>-методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции</li> <li>пищевые вещества и их значение для организма человека;</li> <li>-суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>-основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>-суточный расход энергии;</li> <li>-состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>-физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>-усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы</li> <li>-экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета</p>



<p>-нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>-назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p> <p>-методики составления рационов питания</p>		
<p><b>Умения:</b></p> <p>-соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>-определять источники микробиологического загрязнения;</p> <p>-производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,</p> <p>-обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>-готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p>-проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;</p> <p>-рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>-рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;</p> <p>-составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

### ТЕХНОЛОГИИ ФОРМИРОВАНИЯ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. 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.	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:  - на практических и лабораторных занятиях
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения 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	-при решении ситуационных задач,  -при подготовке докладов и сообщений;  - при проведении промежуточной аттестации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	

## ПРИЛОЖЕНИЕ 2

### РЕАЛИЗАЦИЯ КОМПЕТЕНТНОСТНОГО ПОДХОДА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АКТИВНЫХ ФОРМ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ

<b>Общие и профессиональные компетенции</b>	<b>Активные и интерактивные формы проведения занятий</b>
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Технологии проблемного обучения при постановке производственной ситуации по профилактике пищевых заболеваний, отравлений и токсикоинфекций
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Учебный проект по теме: «Разработка рационов питания для различных групп населения»
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Учебный проект по теме: «Этапы микробиологического контроля пищевого производства»
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Групповое обсуждение вопроса морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов; о санитарно-гигиенических требований к организации пищевого производства Групповое обсуждение вопроса роли минеральных и питательных веществ в структуре питания человека
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Технологии разноуровневого обучения, дифференцированный подход к выполнению индивидуальных заданий
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Групповое обсуждение вопроса роли минеральных и питательных веществ в структуре питания человека
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Учебная дискуссия на тему: «Диетотерапия и альтернативные теории питания»
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Просмотр и обсуждение видеофильма о морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Технологии разноуровневого обучения, дифференцированный подход к выполнению индивидуальных заданий

<p>ПК 1.1-1.4  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5</p>	<p>Экскурсия на предприятие общественного питания  Анализ и решение производственных ситуаций по санитарно-гигиеническим требованиям на предприятиях общественного питания  Групповое обсуждение вопроса морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов; о санитарно-гигиенических требований к организации пищевого производства  Групповое обсуждение вопроса роли минеральных и питательных веществ в структуре питания человека</p>
---	---

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ  
ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ**

№ изменения, дата внесения изменения, № страницы с изменением;	
<b>БЫЛО</b>	<b>СТАЛО</b>
Основание:	
Подпись лица внесшего изменения	