

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное образовательное учреждение Астраханской области
высшего образования
«Астраханский государственный архитектурно-строительный университет»
ЕНОТАЕВСКИЙ ФИЛИАЛ
(Енотаевский филиал ГАОУ АО ВО «АГАСУ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

по профессии
среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар <---> Кондитер

2021г.

ОДОБРЕНА
Методическим
объединением
профессионального цикла
Протокол № 7
от «31» марта 2021 г.
Председатель методического
объединения
Манжурова Т.Е.
«31» марта 2021г.

РЕКОМЕНДОВАНА
Педагогическим советом
Енотаевского филиала
ГАОУ АО ВО АГАСУ
Протокол № 5
от «26» апреля 2021 года

УТВЕРЖДЕНО
Директор Енотаевского
филиала ГАОУ АО ВО
«АГАСУ»:

В.Г. Кузнецова
«26» апреля 2021г.



Составитель: преподаватель *Е.А. Пшатова*

Рабочая программа разработана на основе требований:
- ФЗ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- ФГОС среднего профессионального образования, утвержденного 9 декабря 2016 г. Приказом №1569 Министерства образования и науки Российской Федерации
Учебного плана на 2021-2025 уч.год

Согласовано:
Методист Енотаевского филиала ГАОУ АО ВО «АГАСУ» *Ю.И. Кондратьева*
Библиотекарь: *Манжурова Т.Е.*
Заместитель директора по УПР *Н.А. Стрелкова*
Специалист УМО СПО *Д.А. Байченко*

Рецензент:

М.К. Гинзбург
(должность, место работы)
М.К. Гинзбург
подпись

Принято УМО СПО:
Начальник УМО СПО

А.Г. Генкаев
Подпись
И.О.Фамилия

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ	4
1.1. Область применения программы.....	4
1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.....	4
1.3. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины.....	4
1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины.....	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ	7
2.1. Объём дисциплины и виды учебных занятий.....	7
2.2 Тематический план и содержание дисциплины.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ.....	11
3.1. Образовательные технологии	11
3.2 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.....	11
3.3. Информационное обеспечение обучения.....	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ.....	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

1.1. Область применения программы

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

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Дисциплина относится к общепрофессиональному 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.

1.3. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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	<ul style="list-style-type: none">–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;–загрязнения–проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	<ul style="list-style-type: none">–основные понятия и термины микробиологии;–основные группы микроорганизмов;–микробиология основных пищевых продуктов;–правила личной гигиены работников организаций 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
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	<ul style="list-style-type: none">рассчитывать энергетическую ценность блюд;рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического	<ul style="list-style-type: none">–пищевые вещества и их значение для организма человека;–суточную норму потребности человека в питательных веществах;

	<p>обмена человека;</p> <p>составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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; – усвоемость 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
OK 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
OK 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
OK 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и</p>

	развития	самообразования
OK 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
OK 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
OK 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
OK 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
OK 09	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
OK 10	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 деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	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 особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
OK 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации;

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины

Общий объем учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 46 часов;

самостоятельной работы обучающегося 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебных занятий

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Объем образовательной программы	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	46
в том числе:	
лекции	34
лабораторные работы	2
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1	Основы микробиологии в пищевом производстве	13	
Введение	Содержание учебного материала	1	
	1 Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	1	2
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа	-	
Содержание учебного материала	4		
	1 Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.	1	
	2 Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.		
	3 Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	1	2
	4 Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	1	
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия (устный опрос, тестирование)	1	
	1 Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов	1	
	Самостоятельная работа	-	
Содержание учебного материала	8		
	1 Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности	1	
	2 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	2
	3 Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития	1	
	4 Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	1	
	5 Схема микробиологического контроля	1	
	Лабораторные работы	2	
	1 Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной	2	

	микрофлоры в пищевых продуктах			
	Практические занятия	-		
	Самостоятельная работа	-		
Раздел 2				
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Основы физиологии питания	14		
	Содержание учебного материала	3		
	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	1		
	2. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания			2
	Лабораторные работы	-		
	Практические занятия (устный опрос, тестирование)	2		
	2 Составить таблицу «Ассортимент вспомогательных материалов: пищевые красители, желирующие вещества, ароматизаторы и их влияние на организм»	2		
	Самостоятельная работа	-		
	Содержание учебного материала	2		
	1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвоемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвоемость пищи	1		2
Тема 2.2 Пищеварение и усвоемость пищи	Лабораторные работы	-		
	Практические занятия (устный опрос, тестирование)	1		
	3 Изучение схемы пищеварительного тракта.	1		
	Самостоятельная работа	-		
	Содержание учебного материала	4		
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	1. Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	1		
	2 Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	1		2
	Лабораторные работы	-		
	Практические занятия (устный опрос, тестирование)	1		
	4 Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	1		
	5 Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	1		
	Самостоятельная работа	-		
	Содержание учебного материала	5		
	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		2
	2 Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд	1		
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения				

		для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания		
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия (устный опрос, тестирование)		2	
	6 Составление рационов питания для различных категорий потребителей		2	
	Самостоятельная работа		-	
Раздел 3	Санитария и гигиена в пищевом производстве		19	
	Содержание учебного материала		2	
Тема 3.1. Личная и производственная гигиена	1 Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.		1	2,3
	2 Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		1	
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия		-	
	Самостоятельная работа		-	
	Содержание учебного материала		5	
	1 Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания		2	2
	2 Дезинфекция, дезинсекция, дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения		2	
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия (устный опрос, тестирование)		-	
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	7 Приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств. Проведение санитарной обработки оборудования, инвентаря.		1	
	Самостоятельная работа		-	
	Содержание учебного материала		6	
	1 Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов		2	
	2 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		2	
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия		2	
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов				2

Тема 3.4 Санитарно гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	8	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (брекераж).	2	
		Самостоятельная работа	-	
		Содержание учебного материала	6	
	1	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	2	2
	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. Дифференцированный зачёт.	4	
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
		Самостоятельная работа (подготовка к дифференцированному зачёту)	2	
		Всего	48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

3.1 Образовательные технологии.

1. Групповые технологии.
2. Традиционные технологии (классно-урочная система)

3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в наличии имеется учебный кабинет Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: переносной проектор BENOMX 660P, переносной экран, переносной ноутбукLENOVO; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- 1.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования [Текст]- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2018. -III, 8 с.
- 2.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу [Текст]- Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2018. -III, 48 с.
- 3.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения [Текст]- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2018. -III, 10 с.
- 4.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Текст]- Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2018.- III, 12 с.
- 5.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Текст]- Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2018. - III, 12 с.
- 6.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания [Текст]- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2018. – III, 11 с.
- 7.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию [Текст]- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2018. - III, 16 с.
- 8.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания [Текст]- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2018. – III, 10 с.

- 9.Профессиональный стандарт «Повар» [Текст]- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 10.Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье» [Текст]
- 11.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования [Текст]- / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256с
- 12.Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования [Текст]/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2017 г.160с
- 13.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования [Текст]/ Матюхина З.П. М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2018г.256 с
- 14.Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф.образования [Текст]/ А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 352 с.

Дополнительные источники:

- 1.Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария / Малыгина В.Ф., Рубина В.А. -М.: Экономика, 2018г 376с
- 2.Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии / Азаров В.Н. - М.: Экономика, 2018.,206с
- 3.Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств[Текст]/ Аношина О.М. – М.: КолосС, 2017г .,183с
- 4.Товароведение и экспертиза продовольственных товаров под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. Практикум [Текст]/ В.И. Криштанович - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2019г.,346с.
- 5.Скурихин И.М., ТутельянВ.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник[Текст]/ Скурихин И.М.- М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2107г.,275с.

Отечественные журналы:

- 1.«Питание и общество».

1. **Интернет-ресурсы:**1. Российской Федерации. 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.СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- 4.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП

- 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
7. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
8. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
9. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
10. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com
11. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
12. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus
13. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
14. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru
15. Центр ресторанныго партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс].
16. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru

Электронно-библиотечные системы:

1. Образовательно-издательский центр «Академия» (<http://www.academia-moscow.ru>)
2. Электронная образовательная среда <http://moodle.aucu.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов.</i>	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования;

<p>пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвоемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания</p>	<p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>
<p>Умения: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок,</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в</p>

<p>напитков;</p> <p>обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;</p> <p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p>проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;</p> <p>расчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>составлять рационы питания для различных категорий потребителей</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>процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертиза выполнения практических заданий на зачете</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы оценки
<p>ПК 1.1.-1.4.</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>-соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>-определение источников микробиологического загрязнения;</p> <p>-производение санитарной обработки оборудования и инвентаря,</p> <p>-обеспечение выполнения требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>-приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p>-проведение органолептической оценки безопасности пищевого сырья и продуктов;</p> <p>расчтёт энергетической ценности блюд; суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;</p> <p>- составление рационы питания для различных категорий потребителей</p>	<p>Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите лабораторных и практических занятий;</p> <p>решение профессиональных задач</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 2.1. -2.8</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование,</p>	<p>-соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и подготовки к</p>	<p>Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите</p>

<p>сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> – определение источников микробиологического загрязнения; – производение санитарной обработки оборудования и инвентаря, – обеспечение выполнения требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; – приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств; – проведение органолептической оценки безопасности пищевого сырья и продуктов; <p>расчёт энергетической ценности блюд; суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;</p> <p>составление рационов питания для различных категорий потребителей</p>	<p>лабораторных и практических занятий; решение профессиональных задач</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 3.1. -3.6. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>– соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> – определение источников микробиологического загрязнения; – производение санитарной обработки оборудования и инвентаря, – обеспечение выполнения требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; – приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств; – проведение органолептической оценки безопасности пищевого сырья и продуктов; <p>расчёт энергетической ценности блюд; суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;</p> <p>составление рационов питания для различных категорий потребителей</p>	<p>Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите лабораторных и практических занятий; решение профессиональных задач</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

<p>ПК 4.1. – 4.5.</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – определение источников микробиологического загрязнения; – производение санитарной обработки оборудования и инвентаря, – обеспечение выполнения требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; – приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств; – проведение органолептической оценки безопасности пищевого сырья и продуктов; <p>расчёт энергетической ценности блюд; суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;</p> <p>составление рационов питания для различных категорий потребителей</p>	<p>Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите лабораторных и практических занятий; решение профессиональных задач</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 5.1. -5.5.</p> <p>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – определение источников микробиологического загрязнения; – производение санитарной обработки оборудования и инвентаря, – обеспечение выполнения требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; – приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств; – проведение органолептической оценки безопасности пищевого сырья и продуктов; <p>расчёт энергетической ценности блюд; суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;</p>	<p>Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите лабораторных и практических занятий; решение профессиональных задач</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

	обмена человека; составление рационов питания для различных категорий потребителей	
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>Умение распознавать задачу и/или проблему, анализировать и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, составлять план действия, определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p>	<p>Наблюдение в процессе образовательной деятельности</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Умение определять задачи поиска, необходимые источники информации, планировать процесс поиска, выделять наиболее значимое в перечне информации, оценивать практическую значимость результатов поиска	<p>Наблюдение в процессе образовательной деятельности</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Умение определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Наблюдение в процессе образовательной деятельности</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Умение организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Наблюдение в процессе образовательной деятельности</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умение излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	<p>Наблюдение в процессе образовательной деятельности</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать	Проявление гражданско-патриотической позиции, определение	Наблюдение в процессе образовательной деятельности

осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	общечеловеческих ценностей, Следование правилам поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности	Дифференцированный зачет
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение норм экологической безопасности; определение направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Наблюдение в процессе образовательной деятельности Дифференцированный зачет
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Умение применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Наблюдение в процессе образовательной деятельности Дифференцированный зачет
ОК10 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 деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Наблюдение в процессе образовательной деятельности Дифференцированный зачет
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Умения выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	Наблюдение в процессе образовательной деятельности Дифференцированный зачет

