

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
Международный колледж сервиса

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания
санитарии и гигиены

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

по программе подготовки квалифицированных рабочих,
служащих

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев

На базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования - естественно-научный

Казань 2022

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по У.Р.
 О.Р. Скальская
« 05 » 09 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» разработана на основе Приложения 4 информационно-методического письма «Об актуальных вопросах развития среднего профессионального образования, разрабатываемых ФГАУ «ФИРО» от 11.10.2017 г. № 01-00-05/925, «Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования», рекомендованных Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и дополнительного профессионального образования Министерства образования и науки Российской Федерации, письмо директора Департамента Н.М. Золотаревой от 17.03.2015 г. № 06-259, «Программы общепрофессиональной учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер», рекомендованной ФГАУ «Федеральный институт развития образования» (протокол № 3 от 21 июля 2015 г.).

Организация разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Международный колледж сервиса».

Разработчик: Липанина Л.А., преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ «Международный колледж сервиса».

Рассмотрена на заседании методической группы

общепрофессиональных дисциплин.

Протокол № 1 от « 05 » 09 2022 г.

Руководитель группы  Камилова Г.Т

СОДЕРЖАНИЕ

№п/п	НАИМЕНОВАНИЕ	Стр.
1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	23

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный.

1.2. Результаты освоения дисциплины направлены на формирование общих компетенций (далее - ОК) профессиональных компетенций (далее - ПК) и личностных результатов реализации программы воспитания (далее - ЛР).

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

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.

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, кролик.

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.

<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</p>	<p align="center">Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
<p>Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.</p>	<p align="center">ЛР 10</p>
<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</p>	
<p>Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.</p>	<p align="center">ЛР 13</p>
<p>Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.</p>	<p align="center">ЛР 19</p>
<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</p>	
<p>Ответственность, честность, аккуратность, терпеливость, выдержанность, выносливость. Необходимо творческое начало, развитое воображение, оригинальность и изобретательность.</p>	<p align="center">ЛР 22</p>
<p>Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; управляющий собственным профессиональным развитием; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.</p>	<p align="center">ЛР 25</p>

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» обеспечивает достижение следующих результатов:

Код ¹ ОК, ПК ЛР (указываются только коды)	Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины	Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины
ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 9 ОК 10 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 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 25	<ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и термины микробиологии; - основные группы микроорганизмов; - микробиологию основных пищевых продуктов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, одежде; - правила личной гигиены работников пищевых производств; - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их 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, 	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов. - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами при выполнении работ; - проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

¹ Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных для освоения которых необходимо освоение данной дисциплины; также приводятся коды личностных результатов реализации программы воспитания и с учетом особенностей профессии/специальности.

	<p>энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; - усвояемость пищи, влияющие на ее факторы нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания. 	
--	--	--

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.</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</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задачи 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>

	Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
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	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	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	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	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности

коллегами, руководством, клиентами.			
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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	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>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы</p>	<p>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</p>	<p>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</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>Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при обработке сырья. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. Соблюдать санитарно-</p>	<p>Требования производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов. Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.</p>

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

1.4. Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами общепрофессионального цикла ОП.06 Охрана труда, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности, ОП.15 Информационные технологии в профессиональной деятельности, а также ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

1.5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»:

Объем образовательной программы (академических часов) всего – 36 часов, нагрузка во взаимодействии с преподавателем всего учебных занятий 29 часов, в том числе:

- теоретического обучения – 17 часов;
- практических занятий – 12 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 7 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Объем образовательной программы (академических часов) всего:	36
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем Всего учебных занятий	29
В том числе:	
- теоретического обучения	17
- практического обучения	12
Самостоятельная учебная работа	7
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	ТСО, применяемые в обучении	Используемая литература	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов ² , формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4	5	6	7
Раздел 1. Основы микробиологии			16				
Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов	Содержание учебного материала		13				
	1	Морфология и физиология микроорганизмов. Предмет и задачи дисциплины. Бактерии, дрожжи, грибы, вирусы	2	Интерактивная доска	[1] Стр.6 – 18	2	ОК 1, 9 ЛР 10, 22
	2	Физиология микроорганизмов. Химический состав микробной клетки. Обмен веществ	2	Интерактивная доска	[1] Стр.19 – 20		
	3	Питание микроорганизмов. Рост микробной культуры	2	Интерактивная доска	[1] Стр.20 – 24		
	Практические занятия		6				
	Практическая работа №1. Ознакомление с оборудованием микробиологической лаборатории.		2	Оборудование лаборатории	Выполнить задания практической работы	2	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 7, 9, 10 ЛР 13, 22
	Практическая работа №2. Ознакомление с		2	Интеракти	Выполнить	2	ОК 1, 2, 3, 4, 5,

² В соответствии с Приложением 3 ПООП.

	устройством и правилами работы на микроскопе		вня доска, микроскоп	задания практической работы		7, 9, 10 ЛР 22, 25
	Практическая работа №3. Ознакомление с морфологией микроорганизмов	2	Приборы, исследуемая культура	Выполнить задания практической работы	2	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 7, 9, 10 ЛР 13, 25
	Самостоятельная работа обучающихся					
	Тестовые задания по теме «Морфология и физиология микроорганизмов». Подготовить информацию на тему «Влияние внешней среды на микроорганизмы»	1	Электронный ресурс, интернет источники	Тест, краткий конспект		ОК 1, 2, 3, 4, 5, 7, 9, 10 ЛР 7, 13, 19
Тема 1.2 Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания	Содержание учебного материала	3				
	1 Пищевые инфекционные заболевания. Глистные заболевания. Понятие инфекция. Возбудители пищевых инфекций. Возбудители пищевых отравлений. Микробиология основных пищевых продуктов. Источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	2	Интерактивная доска	[1] стр. 78 – 113	2	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10 ЛР 13, 22
	Самостоятельная работа обучающихся	1				ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10 ЛР 13, 25
	Тестовые задания по теме «Пищевые инфекции и пищевые отравления»		Электронный ресурс, интернет источники	Тест, краткий конспект		
Раздел №2. Основы физиологии питания						

	Содержание учебного материала	8			2	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10 ЛР 22, 25
	1 Пищевые вещества и их значение. Энергетическая ценность, пищеварение и усвояемость пищи	2	Интерактивная доска	[1] стр. 78 – 113		
	2 Питание различных групп населения. Лечебное питание. Диеты	2	Интерактивная доска	[1] стр.123 – 149		
	Практические занятия					
	Практическая работа №4. Определение энергетической ценности продуктов	2	Карточки - задания	Решение задач	2	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10 ЛР 22, 25
	Самостоятельная работа обучающихся	2				
	Рассчитать энергетическую ценность блюд. Разработать свободное и регламентированное меню. Произвести сравнительный анализ диет		Электронный ресурс, интернет источники	Выполнить задания по теме		ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10 ЛР 13, 25
Раздел №3. Основы санитарии и гигиены						
Тема 2.1. Основные сведения о гигиене и санитарии труда	Содержание учебного материала	12				
	1 Рациональная организация трудового процесса. Личная гигиена работников предприятия общественного питания. Вредные привычки и борьба с ними	2	Интерактивная доска	[1] стр.85-91, 95-103	2	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10 ЛР 13, 22
	2 Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	2	Интерактивная доска	[1] стр.188 – 207	2	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10 ЛР 10, 13, 22

3	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. Санитарные требования к предприятиям быстрого обслуживания	1	Интерактивная доска	[3] 140-145, стр.157-160	2	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10 ЛР 13, 22
Практические занятия		4				
	Практическая работа №5. Ознакомление с порядком проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Способы приготовления дезинфицирующих и моющих средств	2	Интерактивная доска	Выполнить задания практической работы	2	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10 ЛР 10, 22
	Практическая работа №6. Осуществлять санитарный контроль качества готовой пищи. Ознакомиться с санитарными требованиями у реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. Зачет	2	Интерактивная доска	Выполнить задания практической работы	2	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10 ЛР 13, 22, 25
	Самостоятельная работа обучающихся	3				
	Тестовые задания по теме «Санитарно-гигиенический режим и контроль пищевого производства» соблюдение правил личной гигиены и санитарных требований при приготовлении пищи; соблюдение санитарных требований к производственным помещениям, пищевой промышленности, хлебопекарного и кондитерского производства		Электронный ресурс, интернет источники	Выполнить тесты. задания по данной теме		ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10 ЛР 13, 25
Дифференцированный зачет						
Итого		36				

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требование к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета и лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены Оборудование учебного кабинета:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся).

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор;
- обучающие видеофильмы по профилю общественное питание.

Оборудование лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены:

- оборудование и инвентарь для проведения лабораторно-практических занятий по темам: термостат, сушильный шкаф, микроскоп, технические весы с разновесами, чашки Петри, препарированная игла, пробирки, предметные и покровные стёкла, мерный стакан, фарфоровые чашки, фильтровальная бумага, пипетки, питательные среды;
- коллекция образцов микроорганизмов;
- коллекция моющих средств.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Лаушкина. – 3-е изд., стер. – М: издательский центр «Академия», 2018. – 240с.
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности – М.: Изд-Центр «Академия», 2018. – 136с.
3. Горохова С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены – М.: Изд-Центр «Академия», 2019. – 64с.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии- М.: Изд – Центр «Академия», 2019. – 184с.

Дополнительные источники:

1. Электронные ресурсы. – www.XXLBook.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты (освоенные знания, освоенные умения)	Элементы компетенций	Формы и методы контроля и оценки
<p>в результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться современными средствами связи, работать в поисковых системах сети Интернет; 	<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание сложных проблемных ситуации в различных контекстах; - проведение анализа и определение этапов решения задачи, определение потребности в информации; - умение анализировать основных понятий автоматизированной обработки информации; - назначение, состав, основные характеристики организационной и компьютерной техники; - назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения. <p>ЛР 10 ЛР 13 ЛР 19 ЛР 22</p>	<p>Оценка сообщений по темам: «Морфология и физиология микроорганизмов». «Влияние внешней среды на микроорганизмы» «Пищевые инфекции и пищевые отравления» «Санитарно-гигиенический режим и контроль пищевого производства» соблюдение правил личной гигиены и санитарных требований при приготовлении пищи; соблюдение санитарных требований к производственным помещениям, пищевой промышленности, хлебопекарного и кондитерского производства» Текущий контроль в виде письменных/устных ответов.</p>

	ЛР 25	
<p>- обрабатывать найденную информацию в поисковых системах;</p> <p>- использовать технологии сбора, преобразования данных в профессионально ориентированных</p>	<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <ul style="list-style-type: none"> - использование актуальной нормативно-правовой документацию по специальности; - применение современной научной профессиональной терминологии; <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Оценка выполнения самостоятельной работы на тему: «Расчет энергетической ценности блюд», «Разработать свободное и регламентированное меню», Текущий контроль в виде письменных/устных ответов</p> <p>Оценка выполнения практических работ №1-6. Оценка выполнения задания на тему: «Сравнительный анализ диет»</p>

<p>информационных системах;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; - производить расчет энергетической ценности продуктов питания <p>-принимать решения при выполнении поставленных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать в профессиональной деятельности правила грамотного изложения материала; <p>- выявлять риски в области безопасности работ и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p>	<p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность.</p> <p>ОК 5. 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 толерантность в рабочем коллективе.</p> <p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных</p>	<p>Оценка выполнения практических работ №1-6. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных профессиональных задач. Оценка выполнения самостоятельных работ по темам: «Морфология и физиология микроорганизмов». «Влияние внешней среды на микроорганизмы» «Пищевые инфекции и пищевые отравления»</p> <p>Оценка выполнения практических работ №1-6. Текущий контроль в виде письменных/устных ответов</p> <p>Оценка выполнения практических работ №1-6 Текущий контроль в виде письменных/устных ответов</p> <p>Работа с учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, изучение нормативных материалов, решение задач, решение ситуационных производственных (профессиональных) задач). Оценка выполнения задания на тему «Распространение микробов в окружающей среде»</p> <p>Оценка выполнения практических работ №1-6. Текущий контроль в виде письменных/устных ответов</p>
--	---	--

<p>- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков</p> <p>- применять правила личной гигиены;</p> <p>- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами при выполнении работ</p> <p>- осуществлять поиск необходимой информации;</p> <p>- использовать приобретенные знания и умения в практической</p>	<p>ситуациях. Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p> <p>ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности. Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры</p> <p>Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Работа в поисковых системах сети Интернет, сбор материала и анализ результатов по самостоятельной работе.</p> <p>Оценка выполненных заданий</p> <p>Оценка выполнения Практической работы №4. Определение энергетической ценности пищевых продуктов». Оценка выполнения Практического задания на тему: «Составление рационов питания для различных категорий потребителей»</p> <p>Оценка выполнения Практической работы № 5. «Ознакомление с порядком проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Способы приготовления дезинфицирующих и моющих средств».</p>
--	---	--

<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять правила эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, правила ухода за ними; - последовательно выполнять технологические операции; - соблюдать правила личной гигиены; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; - проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; - применять требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при 	<p>Ведение общения на профессиональные темы.</p> <p>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p> <p>ЛР 10 ЛР 13 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 25</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. 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 пищи.</p> <p>Обеспечивать условия, сроки хранения готовой продукции.</p>	<p>Оценка выполнения Практической работы №6. «Осуществить санитарный контроль качества готовой пищи. Ознакомиться с санитарными требованиями к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей».</p> <p>Оценка выполнения Практических работ №1-6. Текущий контроль в виде письменных/устных ответов</p> <p>Оценка выполнения тестов и заданий по темам учебной программы.</p> <p>Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.</p> <p>Оценка выполнения итогового проверочного теста.</p>
---	--	---

<p>выполнении работ; - применять требования производственной санитарии в организации питания;</p> <p>Знания: - основные понятия и термины микробиологии - классификацию микроорганизмов; - морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; - экологию микроорганизмов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - микробиологию основных пищевых продуктов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в процессе</p>	<p>Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте.</p>	
---	--	--

<p>производства кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none">- 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;- схему микробиологического контроля;- пищевые вещества и их значение для организма человека;- основные процессы обмена веществ в организме;- состав, физиологическое значение,		
---	--	--

энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения		
--	--	--

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.