

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ
ТАТАРСТАН
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

В.П. Кузиева

« 31 » 08 2022г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Р.М. Сабитов

« 31 » 08 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального
образования** – естественнонаучный

г. Нижнекамск, 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины *ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены* разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации № 44898 от 22.12.2016 года);
2. Учебного плана и основной профессиональной образовательной программы ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
3. Примерной программы учебной дисциплины *ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены* из примерной основной образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм
4. Рабочей программы воспитания ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик:


Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижекамский многопрофильный колледж»

Разработчик (и):

Соленкова Эльвира Габделахатовна - преподаватель дисциплин профессионального учебного цикла, высшей квалификационной категории

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии «Повар, кондитер», специальностям: «Технология продукции общественного питания», 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.


Протокол заседания МЦК № 1 от « 29 » августа 2022 г.

Председатель МЦК  Малых Г.З.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ
ТАТАРСТАН
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

 В.П. Кузиева

« 31 » 08 2021г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

 Р.М. Сабитов

« 31 » 08 2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный

г. Нижнекамск, 2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины *ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены* разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации № 44898 от 22.12.2016 года);
2. Учебного плана и основной профессиональной образовательной программы ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
3. Примерной программы учебной дисциплины *ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены* из примерной основной образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм
4. Рабочей программы воспитания ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижекамский многопрофильный колледж»

Разработчик (и):

Соленкова Эльвира Габделахатовна - преподаватель дисциплин профессионального учебного цикла, высшей квалификационной категории

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии «Повар, кондитер», специальностям: «Технология продукции общественного питания», 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Протокол заседания МЦК № 1 от « 27 » августа 2021 г.

Председатель МЦК 

Малых Г.З.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены относится к циклу общепрофессиональных дисциплин и расширена за счет вариативной части в количестве 48 часов, с целью углубления профессиональной подготовки студентов, определяемой содержанием обязательной части ППКРС, для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами рынка труда и работодателей, Учебная дисциплина ОП. 01 связана с освоением профессиональных по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить умения, знания, элементы профессиональных, общих компетенции и личностные результаты.

1.2.1. Перечень общих компетенций (ОК.) и личностных результатов (ЛР) элементы которых формируются в рамках дисциплины:

Личностные результаты воспитания (ЛР)	Общие компетенции (ОК)
ЛР15 Проявляющий самостоятельность и ответственность в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	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
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	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
ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо	ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе

преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	общечеловеческих ценностей
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. Перечень умений, знаний и профессиональных компетенций (ПК.)

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	<p>У1–соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>У2–обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>У3- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p>У4–проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов</p> <p>У5- рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>У6–составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>	<p>З.1-основные понятия и термины микробиологии;</p> <p>З.3-морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</p> <p>З6-основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>З.7-возможные источники микробио-логического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;</p> <p>З.8-методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.</p> <p>З.15- правила личной гигиены работников пищевых производств;</p> <p>З.16-пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>З.17-суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>З.18–основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>З.20–физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>З.21–усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p>
Умения, знания за счет вариативной части		
В результате изучения вариативной части цикла студент должен по дисциплине Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		
	Уметь: У7 - принимать меры, направленные на предотвращение роста и развитие микроорганизмов при производстве и	Знать: З.2 -классификацию микроорганизмов; З.4 -роль микроорганизмов

	<p>транспортировке продуктов; У8- обеспечивать выпуск готовых продуктов безопасных для здоровья потребителей; У9- проводить забор, транспортировку и хранение материала для микробиологических исследований; У10–определять источники микробиологического загрязнения; У11–рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;</p>	<p>круговороте веществ в природе; 3.5-характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; 3.9-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; 3.10 Основные биохимические свойства микроорганизмов кишечной группы 3.11-микробиологические критерии безопасности различных групп пищевых продуктов; 3.12 Использование микроорганизмов в производстве продуктов питания. 3.13- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; 3.14-правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; 3.19–состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; 3.22–нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; 3.23–назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	80
Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	80
в том числе:	
теоретические занятия	40
лабораторно-практические работы	38
контрольные работы	2
Промежуточная аттестация (итоговая для дисциплины): в форме дифференцированный зачет	2 за счет ч ЛПЗ

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

учебной дисциплины ОП. 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

№ п/п	Наименование разделов, тем	Учебная нагрузка обучающегося			
		всего	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (час.)		
			теоретич. занятия	лпз	к/р
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>
1	Введение	4	4		
2	Раздел 1. Основы микробиологии	18	12	6	
3	Раздел 2. «Патогенные микроорганизмы»	17	6	10	1
4	Раздел 3 Личная и производственная гигиена	15	4	10	1
5	Раздел 4 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	6	4	2	
6	Раздел 5 Пищеварение и усвояемость пищи	2	2		
7	Раздел 6 Обмен веществ и энергии	12	4	8	
8	Раздел 7 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	4	4		
9	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	2		2	
	итого	80	40	38	2

3.1 Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиена

Наименование разделов и тем	Урок № п.п	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	У.З. Осваиваемые элементы компетенций личностных результатов воспитания	Уровень освоения	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	
<i>1 семестр</i>						
Введение	Содержание учебного материала		4	3.1 ОК 1-7, 9,10 ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10, ЛР15.	2	
	1	1.Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии.	1			
	2	2.Этапы развития микробиологии как науки	1			
	3	3.Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева и др.	1			
	4	3.Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева и др.	1			
Раздел 1 Основы микробиологии	Содержание учебного материала		18	3-1, ОК01, ОК02, ОК 03, ОК 05 ЛР 4, ЛР7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 15	2	
	5	1.1 Введение в общую микробиологию	1			
	6	1.2 Классификация и морфология микроорганизмов	1			
	7	1.3 Изучение основных форм бактерий	1			
	8	1.4 Структура и классификация вирусов	1			
	9	1.5 Отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов	1			
	10	1.6 Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве	1			
	11-12	Практическое занятие № 1 «Изучение строения бактериальной клетки»	2			3
	13-14	Практическое занятие № 2 «Изучение строения грибов»	2			3

	15	1.7 Физиология микробов.	1			2	
	16	1.8 «Распространение микробов в окружающей среде»	1				
	17	1.9 «Влияние внешней среды на микроорганизмы»	1				
	18-19	Практическое занятие № 3 «Изучение способов уничтожения микробов в окружающей среде»	2				3
	20	1.10 Микробиология основных пищевых продуктов	1				
	21	1.11 Микробиология основных пищевых продуктов	1				2
	22	1.12 Микробиология основных пищевых продуктов	1				
Раздел 2 «Патогенные микроорганизмы»	Содержание учебного материала		17				
	23	2.1 Пищевые инфекционные заболевания. Основные понятия	1	3-6, 3-7, 3-8, 3-11 У-1, У-2, У-7, У-8, У-9. ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10, ЛР15.	2		
	24	2.2 Виды пищевые инфекционных заболеваний.	1				
	25-26	Практическое занятие № 4 «Механизмы, пути и факторы передачи инфекции»	2		3		
	27-28	Практическое занятие № 5 «Изучение острых кишечных инфекций»	2		3		
	29-30	Практическое занятие № 6 «Составление правил профилактики сальмонеллеза и кишечных инфекций»	2				
	31	2.3 Зоонозные инфекции.	1		2		
	32	2.4 Глистные заболевания.	1				
	33-34	Практическое занятие № 8 «Изучение профилактических мер зоонозов, глистных заболеваний»	2				
	35	2.5 Пищевые отравления. Классификация.	1				
	36	2.6 Пищевые отравления немикробного происхождения	1				
	37-38	Практическое занятие № 7 «Изучение профилактических мер пищевых отравлений»	2			3	
	39	Контрольная работа	1			3	
	Итого за 1 семестр 39ч						
2 семестр							

<i>Санитария и гигиена в пищевом производстве</i>					
<i>2 семестр</i>					
Раздел 3 <i>Личная и производственная гигиена</i>		Содержание учебного материала	15	3-7, 3-9, 3-13, У-1, У-2, ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	40	3.1 Правила личной гигиены работников пищевых производств.	1		2
	41	3.2 Основы санитарии труда, производственная травма	1		
	42-43	Практическое занятие № 9 «Изучение требований к оборудованию, инвентарю, посуде и таре»	2		3
	44-45	Практическое занятие № 10 «Изучение способов приготовления дезинфицирующих средств»	2		
	46-47	Практическое занятие № 11 «Изучение правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	2	ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10, ЛР15.	
	48-49	Практическое занятие № 12 «Составление санитарно-гигиенических правил к первичной обработке продуктов»	2		
	50-51	Практическое занятие № 13 «Составление санитарных требований при реализации готовой пищи»	2		
	52	3.2 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию и приемке пищевых продуктов	1		2
	53	3.2 Санитарно-гигиенические требования к хранению пищевых продуктов	1		
	54	Контрольная работа 2	1		3
<i>Основы физиологии питания</i>					
Раздел 4 <i>Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</i>		Содержание учебного материала	6	3-14, 3-15, 3-18, У-5, У-6, У-11 ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8	
	55	4.1 Роль пищевых веществ в жизнедеятельности организма.	1		2
	56	4.2 Суточная норма потребности человека в питательных веществах	1		
	57	4.3 Значение минеральных веществ в жизнедеятельности организма	1		
	58	4.4 Значение ферментов и воды в жизнедеятельности организма	1		
59-60	Практическое занятие № 14 «Изучение свойств витаминов на организм человека»	2			

Раздел 5 Пищеварение. Усвояемость пищи	61	5.1 Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.	1	<i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i> <i>ЛР4, ЛР7,</i> <i>ЛР9, ЛР10,</i> <i>ЛР15.</i>	2	
	62	5.2 Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	1			
Раздел 6 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала		12			
	63	6.1 Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	1			
	64	6.2 Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	1			
	65-66	Практическое занятие № 15 Расчёт энергетической ценности	2			3
	67-68	Практическое занятие № 16 Расчёт калорийности блюда (по индивидуальному заданию)	2			3
	69-70	Практическое занятие № 17 Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	2			3
	71	6.3 Характеристика существующих теорий питания.	1			
	72	6.4 Религиозные посты.	1			
	73-74	Практическое занятие № 18 «Анализ диет лечебного питания»	2	3		
Раздел 7 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала		4	<i>ОК 1-7, 9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i> <i>ЛР4, ЛР7,</i> <i>ЛР9, ЛР10,</i> <i>ЛР15.</i>	2	
	75	7. 1. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение.	1			
	76	7.2 Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда	1			
	77	7. 3 Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста.	1			2
	78	7.4 Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания.	1			

	79-80	Дифференцированный зачет	2		
Итого 80 ч (40 -теор., 36 -лпз, 2- к.р., 2 -д.з)					

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета:

- комплект ученической мебели на 30 посадочных мест;
- комплект учительской мебели на 1 посадочное место;
- классная доска;
- колбы, пипетки;
- штатив;
- горелка спиртовая;
- стенды – 3 шт.;
- книжный шкаф – 3 шт.

электронные образовательные ресурсы;

комплект учебно-методической документации;

комплект образцов, наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- моноблок – 1,
- доска интерактивная – 1,
- проектор - 1.

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.2.1. Основные источники

Электронные ресурсы ЭБС ZNANIUM.COM

1. Гернет, М. В. Микробиология : учебник / Н.Г. Ильяшенко, Л.Н. Шабурова, М.В. Гернет. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 263 с. + Доп. Материалы.
2. Кисленко, В. Н. Микробиология. Практикум: учебное пособие / В.Н. Кисленко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 239 с.
3. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 240 с.

4.2.2. Дополнительные источники:

Электронные ресурсы ЭБС ZNANIUM.COM

1. Мудрецова-Висс, К. А. Основы микробиологии: учебник / К. А. Мудрецова Висс, В. П. Дедюхина, Е. В. Масленникова. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 384 с
2. Джум, Т. А. Санитария и гигиена питания: учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. — Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2021. — 544 с.

4.3. Перечень дидактических средств обучения

Наглядные пособия: раздаточный материал схемы, таблицы по изучаемым темам

Аудиовизуальные пособия: презентации по темам: кишечные инфекции, глистные заболевания, зоонозные инфекции, бактерии.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ВОСПИТАНИЯ**

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знает:		
31-основные понятия и термины микробиологии; 32-классификацию микроорганизмов; 33-морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; 35-характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;	Демонстрирует навыки грамотного определения понятий и терминов микробиологии Демонстрирует навыки правильной классификации микроорганизмов Демонстрирует навыки определения морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов Грамотно характеризует микрофлоры почвы, воды и воздуха	Устный опрос, тестирование, Оценка результатов выполнения самостоятельной работы №1. Оценка результатов выполнения практической работы №1, №2, №3.
36-основные пищевые инфекции и пищевые отравления; 37-возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; 38-методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	Демонстрирует знания определений, видов инфекционных заболеваний Демонстрирует знания об основных источниках микробиологического загрязнения и основные правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания; Причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой Определяет методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции	Устный опрос, тестирование, контрольная работа Оценка результатов выполнения практической работы №4, №5, №6, №7, №8
39-санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; 313- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; 314—правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; 315- правила личной гигиены работников пищевых	Демонстрирует знания о комплекте одежды повара и кондитера; назначение маркировки разделочных досок и ножей; требования к территории предприятий общепита, к планировке и устройству помещений, к инвентарю и инструментам, к кухонной посуде и таре. Демонстрирует знания об используемых моющих средствах, их классификации, методах применения. Демонстрирует знания о правилах, дезинфекции, дезинсекции, дератизации; Демонстрирует знания определение личной	Устный опрос, оценка результатов, контрольная работа выполнения практической работы №9, №10, №11, №12, №13

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
производств;	гигиены работников общепита; Гигиена труда. Какие средства используются для уничтожения микробов; Вред наркомании и алкоголизма	
<p>316-пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>317-суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>318–основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>319–состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>320–физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>321–усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>322–нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>323–назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p>	<p>определяет значение белков, жиров, углеводов и других химических веществ для организма человека</p> <p>Определяет суточную норму потребности человека в питательных веществах.</p> <p>Знать основные процессы обмена веществ в организме</p> <p>Демонстрирует знания по составу и пищевой ценности продуктов и их энергетической и пищевой ценности различных видов продуктов</p> <p>Демонстрирует знания о физико-химических изменениях в процессе пищеварения</p> <p>Показывает знания факторов влияющих на усвояемость пищи</p> <p>Демонстрирует знание норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения</p> <p>Владеет знаниями о назначении лечебного и лечебно-профилактического питания</p>	<p>Устный опрос, оценка результатов, контрольная работа</p> <p>выполнения практической работы № 15, №16, №17, №18.</p> <p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы №2, №3</p>
умеет		
У1–соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	Демонстрирует навыки соблюдения санитарно-гигиенических требований в условиях пищевого производства	Оценка результатов выполнения практической работы №1, №2, №3.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>У 2 - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ</p> <p>У3- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p>У4–проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов</p> <p>У10(вар.ч) - определять источники микробиологического загрязнения;</p>	<p>Демонстрирует навыки соблюдения санитарно-гигиенических требований в условиях пищевого производства по требованиям ХАССП</p> <p>Демонстрирует знания дезинфицирующих средств, гигиены труда, средств используемых для уничтожения микробов, санитарных требований к столовой посуде</p> <p>Оценивает качество продуктов питания по органолептическим показателям, устанавливает их градации качества</p> <p>Демонстрирует умения по определению опасных источников загрязнения сырья готовой продукции</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы №4, №5, №6, №7, №8, № 9, №10, №11, №12, №13</p>
<p>У5- рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>У6–составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p> <p>У 11 (вар) - рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;</p>	<p>Оценивает энергетическую ценность блюд.</p> <p>Демонстрирует навыки по составлению рациона питания для разной категории людей</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы №14, №15, №16, №17, №18.</p>
<p>У7(вар.ч) - принимать меры, направленные на предотвращение роста и развитие микроорганизмов при производстве и транспортировке продуктов</p> <p>У8 (вар.ч) - обеспечивать выпуск готовых продуктов безопасных для здоровья потребителей</p> <p>У9(вар.ч) - проводить забор, транспортировку и хранение материала для микробиологических исследований</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы №11, №12, №13</p>
<p>Дифференцированный зачет</p>	<p>Соответствие требованиям критерий оценки теста</p>	<p>Оценка результатов тестирования и практического задания</p>

5.1 Контроль и оценка общих компетенций (ОК) и личностных результатов (ЛР)

Результаты обучения и воспитания по дисциплине элементы компетенций ПК, ОК и личностных результатов ЛР)	Основные показатели и их критерии	Формы и методы контроля и оценки
<p>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</p>	<p>-использовать полученные знания по санитарно-эпидемиологическим требованиям к оборудованию, инвентарю, посуде и таре</p>	<p>- устный фронтальный опрос; - оценивание практических работ - проверочные работы - контрольная работы ; -проверка домашних заданий; диф.зачет</p>
<p>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 ЛР15 Проявляющий самостоятельность и ответственность в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством</p>	<p>- работать с основными компонентами текста учебника или учебного пособия; -понимать и соблюдать последовательность действий по индивидуальному выполнению учебной задачи в отведенное время; -отслеживать свои ошибки по ходу работы; осознавать значимость знаний, умений, навыков учебной деятельности; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -структурировать получаемую информацию; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -оформлять результаты поиска -выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p>	<p>выполнение практических работ оценивание практических работ контрольная работа оценивание самостоятельной работы устный фронтальный опрос проверочные работы, диф.зачет</p>

<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p>-взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>-излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>-оформлять документы</p>	<p>выполнение практических работ, оценивание самостоятельной работы</p> <p>Подготовка по темам самостоятельной работы, устный фронтальный опрос</p> <p>диф.зачет</p>
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p> <p>ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях</p>	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Участие в образовательных, воспитательных мероприятиях:</p> <p>- в конкурсах предметной и профессиональной направленности, в творческих конкурсах;</p> <p>-в исследовательской и проектной работе;</p> <p>-в кружковой работе;</p> <p>-в подготовке внеклассных мероприятий.</p>
<p>ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности</p>	<p>Участие в образовательных, воспитательных мероприятиях:</p> <p>- в конкурсах предметной и профессиональной направленности, в творческих конкурсах;</p> <p>-в исследовательской и проектной работе; -в кружковой работе;</p>
<p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение при подготовке к занятиям</p>	<p>Создание слайдов, презентаций, сообщений, правильность использования информации из сети Интернет при подготовке к занятиям.</p>

