министерство общего и профессионального образования Ростовской области

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области

«Ростовский – на - Дону железнодорожный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

г. Ростов–на-Дону

2021

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от09.12.2016 г. N 1569, в соответствии с Примерной основной образовательной программой, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером**:** 43.01.09 № 170331. Дата регистрации: 31/03/2017.

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «РЖТ»

Разработчики: Бутова Т.К., преподаватель ГБПОУ РО «РЖТ»

рассмотрена на заседании методической комиссии «Повар, кондитер»

протокол № \_\_\_\_от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 г.

председатель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Баталина В.А.

# «Утверждаю»

Заместитель директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Рябых Л.В.

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021г.

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 3 |
| 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 6  13 |
| 1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ   5. ВОЗМОЖНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОПОП | 16  17 |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

* 1. **Область применения рабочей программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы по подготовке квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовки по профессии Повар, кондитер

**1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

**Д**исциплина 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.

**1.2. Цель и планируемые результаты 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 | * 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, | * основные понятия и термины микробиологии; * основные группы микроорганизмов, * микробиология основных пищевых продуктов; * правила личной гигиены работников организации питания; * классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; * правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; * основные пищевые инфекции и пищевые отравления; * возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции * методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции |
| * 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; |
| 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 | * рассчитывать энергетическую ценность блюд; | * пищевые вещества и их значение для организма человека; * суточную норму потребности человека в питательных веществах; * основные процессы обмена веществ в организме; * суточный расход энергии; * состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; * физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; * усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; * нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; * назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; * методики составления рационов питания |
| * рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; |
| * составлять рационы питания для различных категорий потребителей |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составить план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | 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 | 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 | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 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. |
| ОК 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 |
| ОК 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 |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | **81** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | **45** |
| лабораторные занятия | *-* |
| практические занятия | 30 |
| самостоятельная работа | **-** |
| **экзамен** | **6** |

***2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем*** | ***Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*** | ***Объем часов*** | ***Осваиваемые элементы компетенций*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| ***Введение в общую микробиологию*** | ***Содержание учебного материала*** | ***1*** | ***ОК 1-7, 9,10*** |
| ***1.*** Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева. |
| ***Раздел 1*** | **Основы микробиологии в пищевом производстве** | ***20*** | ***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***  ***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*** |
| ***Тема 1.1***  **Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве** | **Тема 1.1** | **7** |
| ***Содержание учебного материала*** | 5  2 |
| 1. Основные группы, понятия о микроорганизмов, виды микробов. |
| 2. Бактерии: классификация, морфология, роль в пищевом производстве. |
| 3. Строение и классификация плесневых грибов, дрожжей их роль в пищевом производстве. |
| 4.Физиология вирусов, их особенности. |
| 5. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. |
| Тематика практических занятий |
| 1.Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. |
| ***Тематика самостоятельной работы*** |  |
| Доклады: история микробиологии. |  |
| ***Микробы и их использование в кулинарии; плесневые грибы.*** |  |
| Микрофлора воды, почвы, воздуха. |  |
| ***Тема 1.2***  **Учение об инфекции** | **Тема 1.2** | **9** |  |
| ***Содержание учебного материала*** | 7  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*** |
| 1.Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности |
| 2.Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. 3.Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез. Меры предупреждения сальмонеллеза.  4.Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.  5.Ботулизм.Причины и опасность отравления.  6. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.  ***7.Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения.*** |
| Тематика практических занятий |
| 1.Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах. |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** |  | ***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*** |
| ***Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.*** |  |
| ***Контрольная работа*** | 1 |
| ***Раздел 2*** |  |  |  |
| **Тема 2.1**  **Личная и производственная гигиена** | **Тема 2.1** | **2** |  |
| ***Содержание учебного материала*** | 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*** |
| ***1.*** Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.  2.Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. |
| Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены |
| ***Тема 2.2***  **Санитарно-гигиенические требования к помещениям** | **Тема 2.2** | **9** |  |
| ***Содержание учебного материала*** | 5 | ***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*** |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. 2.Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды.   3.Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания |
| 4.Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. |
| 5..Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения |
| ***Тематика практических занятий*** | 4 | ***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*** |
| Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования |  |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** |  |  |
| Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 |  |  |
| ***Тема 2.3***  **Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов** | **Тема 2.3Санитария и гигиена в пищевом производстве** | **11** |  |
| ***Содержание учебного материала*** | 3 | ***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*** |
| ***1.*** Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов |
| 1. 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. 2. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок |
| ***Тематика практических занятий*** | 4 | ***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*** |
| ***1.*** Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж). 2Санитарно – гигиенические требования к срокам хранения и реализации скоро портящихся продуктов. Составьте список скоропортящихся продуктов. |  |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** |  |  |
| Подготовка докладов по пищевым добавкам |  |
| ***Тема 2.4***  **Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов** | ***Содержание учебного материала***   1. ***1.***Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. 2. ***2.***Сопроводительная документация. 3. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. 4. Гигиенические требования к таре. 5. 3. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции. 6. Контрольная работа | **3**  1 | ***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*** |
| ***Раздел 3*** | ***Основы физиологии питания*** | **23** |  |
| ***Тема 3.1***  **Основные пище вые вещества, их источники, роль в структуре питания** | **Тема 3.1** | **9** |  |
| ***Содержание учебного материала*** | ***5*** | ***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*** |
| 1. Значение питания в жизни человека. История и эволюция питания. |
| 1. Белки и Жиры. Физиологическая роль в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах |
| 1. Углеводы, витамины и минеральные вещества. 2. Физиологическая роль в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах |
| 1. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. |
| ***Тематика практических занятий*** | ***4*** | ***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*** |
| ***1.***Составление сравнительной характеристики продуктов питания пищевой ,физиологической, энергетической ценности.  2.Роль белков, жиров, витаминов, углеводов, минеральных веществ в структуре питания. |  |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** |  |  |
|  | Составление докладов на выбор: Роль белков(жиров, витаминов, углеводов) в структуре питания |  |  |
| ***Тема 3.2***  **Пищеварение и усвояемость пищи** | ***Тема 3.2*** | **6** |  |
| ***Содержание учебного материала*** | 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*** |
| 1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения |
| 2. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи |
| ***Тематика практических занятий*** | 4 |
| 1. Изучение схемы пищеварительного тракта. |
| 2. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи |
| ***Тема 3.3***  **Обмен веществ и энергии** | **Тема 3.3** |  | ***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*** |
| ***Содержание учебного материала*** | 3 |
| 1.Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека |
| 2.Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. 3.Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. |
| ***Тематика практических занятий*** | 4 | ***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*** |
| 1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. |
| 2. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя) |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** |  |
| Расчет калорийности суточного рациона (студента, спортсмена, и пр) |
| ***Тема 3.4***  ***Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения*** | **Тема 3.4** | **10** | ***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*** |
| ***Содержание учебного материала*** | 5 |
| 1. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. 2. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда |
| 3.. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста.  4. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания.  5.Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. .Методики составления рационов питания. |
| ***Тематика практических занятий*** | 4 |
| 1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей. 2.Решение ситуационных производственных задач. |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов.  Контрольная работа. | 1 |

Всего

75час.

***3.* УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1** Для реализации программы учебной дисциплины в ГБПОУ РО «РЖТ» предусмотрен учебный кабинет и лаборатория *«*Микробиологии, санитарии и гигиены*»*, оснащенные оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**3.2 Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

* + 1. **Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. **2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.**

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 12 с.
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 16 с.
7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
10. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 256
11. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2013 г.160с
12. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2013г.256 с
13. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
    * 1. **Электронные издания**
    1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
    2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
    3. 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](http://www.vseovese.ru)
    9. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)
    10. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.rusarticles.com](http://www.rusarticles.com)
    11. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)
    12. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.lib.rus](http://www.lib.rus)
    13. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.meduniver.com](http://www.meduniver.com)
    14. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа:www.standard.ru
    15. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: **Ошибка! Недопустимый объект гиперссылки.**
    16. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.fictionbook.ru](http://www.fictionbook.ru)
        1. **Дополнительные источники:**
14. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2008г 376с
15. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2008.,206с
16. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2007г .,183с
17. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009г.,346с.
18. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г.,275с.
19. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| **Знания:**  основные понятия и термины микробиологии;  основные группы микроорганизмов,  микробиологию основных пищевых продуктов;  основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;  методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;  правила личной гигиены работников организации питания;  классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;  правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;  пищевые вещества и их значение для организма человека;  суточную норму потребности человека в питательных веществах;  основные процессы обмена веществ в организме;  суточный расход энергии;  состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;  физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;  усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;  нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;  методики составления рационов питания | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | **Текущий контроль**  **при проведении:**  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  **Промежуточная аттестация**  в форме экзамена К в виде:  устных ответов. |
| **Умения:**  соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;  обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;  производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;  проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;  рассчитывать энергетическую ценность блюд;  составлять рационы питания для различных категорий потребителей | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д. | **Текущий контроль:**  - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий  **Промежуточная аттестация**:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене |

**5. ВОЗМОЖНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОПОП**

Программа может быть использована в дополнительном профессиональном обучении по профессии Повар.