

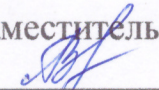
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Забайкальский государственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР


В.А. Лисовская

«01» сентября 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом
производстве**

для специальности: 43.02.15 «Поварское и кондитерское
дело»

Чита 2022

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) и примерной программы по специальности: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Организация – разработчик ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»

Разработчик:

Бурч Марина Валерьевна, преподаватель

Рассмотрено на заседании П(Ц)К
дисциплин профессионального цикла № 3
протокол № 10 от «14» июня 2022 г.
Председатель П(Ц)К: Игуменова Е.М.

СОДЕРЖАНИЕ

1	Общая характеристика учебной дисциплины	5
2	Структура и содержание учебной дисциплины	11
3	Условия реализации программы учебной дисциплины	18
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	20

ЛИСТ АКТУАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Дата обновления	Содержание обновления	Ответственный за обновление
Май 2022г 24.05.2022 г	Обновлена литература в п. 3.2.	Бурч М.В

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программ

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл ОПОП

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- У1 Использовать лабораторное оборудование;
- У2 Определять основные группы микроорганизмов;
- У3 Проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- У4 Обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- У5 Обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;
- У6 Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- У7 Осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
- У8 Проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;
- У9 Рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- У10 Составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- З1 Основные понятия и термины микробиологии;
- З2 Классификацию микроорганизмов;
- З3 Морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

- 34 Генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- 35 Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- 36 Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- 37 Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- 38 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- 39 Микробиологию основных пищевых продуктов;
- 310 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- 311 Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- 312 Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- 313 Правила личной гигиены работников организации питания;
- 314 Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- 315 Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- 316 Схему микробиологического контроля;
- 317 Пищевые вещества и их значение для организма человека;
- 318 Суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- 319 Основные процессы обмена веществ в организме;
- 320 Суточный расход энергии;
- 321 Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- 322 Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- 323 Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- 324 Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- 325 Назначение диетического питания, характеристику диет;
- 326 Методики составления рационов питания .

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники

		<p>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. Оценивание плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить 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).</p>	<p>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</p>
ОК 02	<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>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.</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.</p>
ОК 03	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная</p>

		терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.	профессионального и личностного развития.	терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей 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 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; Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте.	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.

			(специальности).	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.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.	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 интересные 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.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной	Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. Составлять бизнес план. Презентовать бизнес-	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи. Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности.	Основы предпринимательской деятельности. Основы финансовой грамотности. Правила разработки бизнес-планов.

	ной сфере.	идею. Определение источников финансирования. Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела.	Оформлять бизнес-план. Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.	Порядок выстраивания презентации. Кредитные банковские продукты .
--	------------	--	--	---

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы профессиональных компетенций:

ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного 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 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов 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 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 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.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	69
Объем образовательной программы	69
в том числе:	
теоретическое обучение	41
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	24
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
Промежуточная аттестация 3-го курса в форме экзамена	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект)		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых соответствует элемент программы
1	2	3	4	5
Введение: Микробиология и ее связь с другими дисциплинами.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2	ОК 1-7, 9,10
	Введение: цели и задачи дисциплины. Краткий исторический обзор и развития микробиологии Современные требования к уровню гигиенической подготовки производственного и обслуживающего персонала предприятий общественного питания. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л. Пастера, И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	1	2	
Раздел 1 Морфология микроорганизмов			8	ОК 1-7, 9,10
Тема 1.1 Особенности основных групп микроорганизмов	Содержание учебного материала	Уровень освоения	8	ПК 1.1-1.5
	Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот. Особенности строения и размножения основных групп микроорганизмов. Характеристика основных групп плесневых грибов, дрожжей.	2	4	ПК 2.1-2.8

	Значение процессов, вызываемых ими в природе, при производстве и хранении пищевых продуктов.	2		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		4	
	Практическое занятия №1 Ознакомление с устройством микроскопа и овладение техникой микроскопирования.		2	
	Практическое занятие № 2 Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов бактерий, микроскопических дрожжей на различных питательных средах.		2	
Раздел 2				
Физиология микроорганизмов				12
Тема 2.1 Важнейшие микробиологические процессы	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Сущность основных физиологических процессов микроорганизмов-питания и дыхания, характеристика микроорганизмов, значение и использование окислительного брожения и гниения в пищевой промышленности. Влияние биологических факторов на микроорганизмы.	2	2	
Тема 2.2 Гниение.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4	
	Гниение: сущность, микроорганизмы-возбудители, вызывающие гниение продуктов. Роль гнилостных микроорганизмов в природе.	1	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		2	
	Практическое занятие №3 Сравнение аэробных и анаэробных процессов. таблицы «Типичные виды брожения».		2	
Тема 2.3 Влияние условий внешней среды	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2	
	Виды микроорганизмов попадающих в продукты из почвы, воды, воздуха и от людей. Способы, предотвращающие развитие не	2	2	

на микроорганизмы	желательной микрофлоры в продуктах и стимулирующие развитие полезных микроорганизмов.			
Тема 2.4 Распространение микроорганизмов в природе.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4	
	Распространение микроорганизмов в природе. Микрофлора почвы, воды, воздуха, тела здорового человека.	1	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		2	
	Практическое занятие №4 Санитарно-бактериологический анализ проб воды, воздуха, смывов с рук.		2	
Раздел 3 Болезнетворные микроорганизмы				8 ОК 1-7, 9,10
Тема 3.1 Патогенные микроорганизмы	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2	ПК 1.1-1.5
	Понятие и биологические особенности (специфичность, вирулентность, токсичность) патогенных микроорганизмов.	2	2	ПК 2.1-2.8
Тема 3.2 Пищевые отравления и заболевания микробной природы	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2	ПК 3.1-3.6
	Классификация пищевых заболеваний, краткая характеристика возбудителей, их устойчивость во внешней среде, источники и пути заражения, особенности профилактики.	2	2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 3.3 Гельминты.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4	
	Гельминтозы и их профилактика. Характеристика гельминтов, способы заражения человека, меры профилактики.	1	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		2	
	Практическое занятие №5 Отравления не микробной природы, меры профилактики пищевых		2	

	заболеваний, первая помощь при пищевых заболеваниях . Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений.			
Раздел 4 Микробиология важнейших пищевых продуктов				ОК 1-7, 9,10
Тема 4.1 Микробиология пищевых продуктов	Содержание учебного материала	Уровень освоения	6	ПК 1.1- 1.5
	Микрофлора мяса, яиц и рыбы, условия ее развития, влияние на качество и безопасность продуктов, виды их микробиологической порчи.	2	2	ПК 2.1- 2.8 ПК 3.1- 3.6
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		4	ПК 4.1- 4.5
	Практическое занятие № 6 Санитарная оценка доброкачественности пищевых продуктов.		2	ПК5.1- 6.4
	Практическое занятие № 7 Микробиология стерилизованных баночных продуктов, правила хранения плодов и овощей, зерновых продуктов, правила хранения.		2	
Раздел 5 Санитария и гигиена				ОК 1-7, 9,10
Тема 5.1 Санитарная обработка инвентаря и оборудования	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4	ПК 1.2- 1.5
	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Санитарные требования к инвентарю, оборудованию, хранению продуктов.	1	2	ПК 2.2- 2.8 ПК 3.2- 3.6
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		2	ПК 4.2- 4.5 ПК 5.2- 5.5 ПК 6.3-
	Практическое занятие № 8 Правила личной гигиены, требования к санитарной одежде, волос, ногтей. Заболевания, препятствующие работе на предприятиях общепита. Значение и сроки прохождения медицинских обследований. Значение санитарно-гигиенической подготовки персонала.		2	
Тема 5.2	Содержание учебного материала	Уровень	4	

Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий		освоения		6.4
	Общие положения об охране окружающей среды. Основные источники загрязнения воздуха, воды, почвы. Санитарные требования к устройству предприятий общественного питания, к водоснабжению, канализации, вентиляции.	1	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		2	
	Практическое занятие № 9 Санитарно – эпидемиологические требования к вентиляции, отоплению, очистке предприятий общественного питания. Основные источники загрязнения воздуха, воды, почвы.		2	
Тема 5.3 Санитарно-эпидемиологические требования к помещению предприятий, транспортированию, приемке и хранению продуктов	Содержание учебного материала	Уровень освоения	8	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Санитарно-эпидемиологические основы проектирования предприятий общественного питания. Гигиенические принципы планировки.	2	2	
	Самостоятельная работа. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, размерам, отделке производственных, административно-бытовых помещений.		4	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		2	
	Практическое занятие № 10 Санитарный паспорт»-понятие, сведения, оформление.		2	
Тема 5.4 Санитарные требования к условиям перевозки продуктов.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4	ОК 1-7, 9,10
	Требования к приёмке продуктов, хранению. Санитарно – эпидемиологические требования к складским помещениям.		2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		2	
	Практическое занятие № 11 Санитарные правила к условиям, хранению особо – скоропортящихся продуктов.		2	

Тема 5.5 Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции, кондитерских изделий	Содержание учебного материала	Уровень освоения	8	ПК 1.21.5	
	Санитарно-эпидемиологические требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья.	1	2	ПК 2.2-2.8	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		6	ПК 3.2-	
	Бракераж и лабораторный контроль над качеством готовой продукции. Анализ бракеража готовых блюд и кулинарных изделий.		2	3.6	
	Гигиеническая экспертиза и производственный контроль: нормативная база, порядок проведения.		2	ПК 4.2-4.5	
	Санитарное законодательство. Основные законодательные и нормативные акты, регламентирующие вопросы санитарии, гигиены, охраны окружающей среды. Государственный и ведомственный санитарный надзор: цели и задачи. Предупредительный и текущий санитарный надзор: цели и задачи.		2	ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4	
Раздел 6				ОК 1-7, 9,10	
Физиология питания					
Тема 6.1 Пищеварение, обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	Уровень освоения	5	ПК 1.2-1.5	
	Углеводный, белковый и жировой обмен в организме. Особенности питания разных групп населения.	2	2	ПК 2.2-2.8	
	Правила рационального питания.	2	1	ПК 3.2-	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		2	3.6	
	Практическое занятие № 12 Расчет рационального питания. Составление меню.			2	ПК 4.2-6.1
	Всего: 69				

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета .

Оборудование учебного кабинета:

- настенная доска;
- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- демонстрационные таблицы микроорганизмов;
- инструменты для микробиологической лаборатории (микроскоп, микропрепараты);

3.2 Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных знаний, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Микробиология, санитария и гигиена, гигиены и санитарии: учебник для среднего проф. образования/Мудрецова – Висс К.А., Кудряшова А.Л., Дедюхина В.П. - М.: деловая литература 2018г

Дополнительные источники:

1. Микробиология, физиология питания, санитария: учеб. пособие /Е.А.Рубина, В.Ф.Малыгина,. М.:ФОРУМ, 2015-(Профессиональное образование);
2. СанПин 4.2.-123-4116-86 Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
3. СанПин 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов
4. СанПин 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого снабжения.
5. СП 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания .
6. ОСТ 28-1-95 Общественное питание . Требование к производственному персоналу.

Интернет-ресурсы:

WWW.tehbez.ru

WWW.vashdom.ru

3.3 Организация образовательного процесса

Дисциплина ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве входит в общепрофессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Освоению программы данной дисциплины предшествует освоение программ ОДБ. 06 Естествознание, ОУД. 17 Экология.

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания: 31. Основные понятия и термины микробиологии; 32. Классификацию микроорганизмов; 33. Морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; 34. Генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; 35. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; 36. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; 37. Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; 38. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления; 39. Микробиологию основных пищевых продуктов; 310. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления; 311. Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; 312. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; 313. Правила личной гигиены работников организации питания; 314. Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; 315. Правила проведения</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Практическое задание</p> <p>Индивидуальные задания</p> <p>Заполнение таблиц, схем</p> <p>Дифференцированный зачет</p> <p>Экзамен</p>

<p>дезинфекции, дезинсекции, дератизации; 316.Схему микробиологического контроля; 317.Пищевые вещества и их значение для организма человека; 318.Суточную норму потребности человека в питательных веществах; 319. Основные процессы обмена веществ в организме; 320. Суточный расход энергии; 321.Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; 322.Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; 323.Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; 324. Нормы и принципы рационал сбалансированного питания для различных групп населения; 325.Назначение диетического питания, характеристику диет; 326. Методики составления рационов питания .</p>		
<p>Умения: У1. Использовать лабораторное оборудование; У2. Определять основные группы микроорганизмов; У3. Проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; У4. Обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; У5. Обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP)</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения.</p>	<p>Практическое задание</p> <p>Индивидуальные задания</p> <p>Заполнение таблиц, схем</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

<p>при выполнении работ; У6. Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; У7. Осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; У8. Проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; У9. Рассчитывать энергетическую ценность блюд; У10. Составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека.</p>	<p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Экзамен</p>
---	--	----------------