

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАМЧАТСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И
ГИГИЕНА**

по программе подготовки специалистов среднего звена
по специальности СПО
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Петропавловск-Камчатский,
2023 г.

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных
дисциплин и мастеров
производственного обучения
протокол № 8 от «11» мая 2023 г.
Председатель И.С. Щербакова

Утверждаю
Заместитель директора по
учебно-производственной работе
О.Н. Толоконникова
«11» мая 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1565 (с изм. и доп.)

Организация-разработчик:

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 N 1565 (с изм. и доп.), является частью основной профессиональной образовательной программы по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в специальность, с дисциплинами:

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья;

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства

и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;

- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки 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;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
1	2	3	4
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с</p>	<p>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</p>

	минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	помощью наставника).	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности)</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	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.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность 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.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы</p>	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
---	---	--	--

ПК 1.1. ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6 ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5		Соблюдать правила утилизации непищевых отходов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов. Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов, готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления и подготовки к реализации готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий.	Требования производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов. Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР))
---	--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	64
в том числе:	
практические занятия	24
Итоговая аттестация в форме экзамена	

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	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2	ОК 1-7, 9,10	
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	1	1		
Раздел 1	Основы микробиологии в пищевом производстве		14		
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6 ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5	
	Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.	2	4		
	Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.	2			
	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	2			
	Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	2			
	Тематика практических занятий				2
	Практическая работа № 1				2

	Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов			
	Тематика лабораторных работ		2	
	Лабораторная работа № 1 Изучение под микроскопом микроорганизмов		2	
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6 ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5
	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности	2	4	
	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур	2		
	Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения	2		
	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития	2		
	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	2		
	Схема микробиологического контроля	2		
	Тематика практических занятий			
Практическая работа № 2 Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах			2	
Раздел 2	Основы физиологии питания		26	
Тема 2.1 Основные пищевые	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2	
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины	2	2	ОК 1-7, 9,10

вещества, их источники, роль в структуре питания	и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах.			ПК 1.1 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6
	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность	2		ПК 6.1 ПК 6.2
	Тематика практических занятий		2	ПК 6.3
	Практическая работа № 3 Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности		2	ПК 6.4 ПК 6.5
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2	
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	2	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1
	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	2		ПК 5.4 ПК 5.5
	Тематика практических занятий		4	ПК 5.6
	Практическая работа № 4 Изучение схемы пищеварительного тракта.		2	ПК 6.1 ПК 6.2
	Практическая работа №			ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5
1	2		3	4
	Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи		2	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4	
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	2	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1
	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности	2		ПК 5.4 ПК 5.5

	пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда			ПК 5.6 ПК 6.1
	Тематика практических занятий		6	ПК 6.2
	Практическая работа № 6 Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека		3	ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5
	Практическая работа № 7 Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)		3	
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4	
	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда	2	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1 ПК 5.4 ПК 5.5
	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания	2		ПК 5.6 ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5
	Тематика практических занятий		2	
	Практическая работа № 8 Составление рационов питания для различных категорий потребителей		2	
Раздел 3	Санитария и гигиена в пищевом производстве		22	
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1
	Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды.	2	4	ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6
	Медицинский контроль: значение и сроки проведения	3		ПК 6.1

	медицинских обследований.			ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5
	Влияние факторов внешней среды на здоровье человека	3		
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	3		
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4	
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.	3	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6
	Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания	3		ПК 6.1 ПК 6.2
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.	3		ПК 6.3
	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	3		ПК 6.4 ПК 6.5
	Тематика практических занятий		4	
	Практическая работа № 9 Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования		4	
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4	
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	3	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1 ПК 5.4
	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска	3		ПК 5.5

пищевых продуктов	(студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок			ПК 5.6 ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5
	Тематика практических занятий		2	
	Практическая работа № 10		2	
	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).			
Тема 3.4 Санитарно-	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6 ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5
гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация.	2	4	
	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	2		
Всего			64	

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета (лаборатория) химии, биологии, микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, экологических основ природопользования.

1) Основное оборудование:

- рабочее место преподавателя – 1;
- рабочие места обучающихся -30;
- компьютер с выходом в Интернет.

2) Учебно-наглядные пособия:

- учебные и лабораторные пособия;
- методическая литература;
- инструкции по ТБ;
- нормативные документы;
- плакаты.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативные источники:

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

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические

документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

10. 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические 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/

12. 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.

13. 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/

14. 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:

15. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

16. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

17. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

18. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

Основные источники:

1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:

<https://urait.ru/bcode/517391>

2. Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15131-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519901>

3. Васильева, И. В. Физиология питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00275-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513270>

4. Канивец И.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены / И.А. Канивец. - Минск : РИПО, 2019. - 178 с. - ISBN 978-985-503-869-7. - URL: <https://ibooks.ru/bookshelf/361824/reading> - Текст: электронный.

Дополнительные источники:

1. Рубина, Е. Л., Малыгина, В. Ф. Микробиология, физиология питания, санитария: учебное пособие / Е. А. Рубина, В. Ф. Малыгина. - М.: ФОРУМ, 2008. - 240 с.

2. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник. - М.: Академия, 2008. - 208 с.

3. Санитарные правила и нормы: санитарные правила для предприятий продовольственной торговли и общественного питания. - М.: Омега- Л, 2008. - 108 с.

4. Емцев, В. Т. Микробиология, гигиена, санитария в животноводстве: учебник. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Дрофа, 2004. - 304 с.

5. Мармузова, Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник. -3-е перераб. и доп. - М.: Изд.центр «Академия», 2012. - 160 с.

6. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник. - М.: Изд.центр «Академия», 2013.-256 с.

Информационные- ресурсы:

1. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://windo.edu.ru> - свободный доступ к каталогу образовательных интернет- ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования.

2. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов <http://school-collection.edu.ru>

3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР) <http://fcior.edu.ru>

4. ЭБС "Юрайт" <https://biblio-online.ru/>

Периодические издания

1. //Питание и общество - профессиональный кулинарный журнал. научно - производственное издание
2. //Кондитерское производство - научно-профессиональный журнал
3. //Школа гастронома - профессиональный журнал для поваров и кондитеров (рецепты)
4. //Кулинарный практикум - научно-популярный журнал для кулинаров.
5. //Школа кулинара - научно-популярный журнал для кулинаров.
6. //Будь здоров - научный журнал
7. //Охрана труда и пожарная безопасность - научно-популярный журнал
8. //Вестник образования – научно-методический журнал
9. //Методист – научно – методический журнал
- 10.//Среднее специальное образование – методический журнал

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
1	2	3
Умения:		
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	- правильно и полно выполняет задания, включающие санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	Тестирование практические работы. Устный опрос
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;	-точно формулирует требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;	
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	-точно рассчитывает концентрации растворов дезинфицирующих и моющих средств;	
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов	- в соответствии с требованиями проводит органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов	
- рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных	- оптимально выбирает рационы питания для различных категорий потребителей	

категорий потребителей		
Знания:		
- основные понятия и термины микробиологии;	-использует в своей речи основные понятия и термины микробиологии	Устный опрос; письменный опрос в форме тестирования; лабораторные и практические работы
- основные группы микроорганизмов	- называет основные группы микроорганизмов	
- микробиологию основных пищевых продуктов;	- указывает микробиологический состав основных пищевых продуктов	
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	- называет основные пищевые инфекции и отравления и их причины	
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	- называет методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции	
- правила личной гигиены работников организации питания	- перечисляет правила личной гигиены работников организации питания	
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;	- классифицирует моющие и дезинфицирующие средства, объясняет правила их применения и хранения	
- пищевые вещества и их значение для организма человека;	- указывает значение для организма пищевых веществ	
- 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;	- рассчитывает суточную норму потребности человека в питательных веществах, суточный расход энергии, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания	
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы	- объясняет физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог

90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не оценивается

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
 для студентов набора 2023 года
 на базе основного общего образования
 на 2023/2024 учебный год

Изменения и дополнения рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии преподавателей общеобразовательных дисциплин протокол №4 от 15.12.2023 г.

В рабочую программу на 2023/2024 учебный год внесены следующие изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	2	<p>Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве внесено: - задание «Составьте план проведения отчета по Практической работе в нескольких вариантах, выберите тот, который наиболее качественно отразит результаты» - Разработать рецепт блюда, напитка на основе действия живых лактобактерий</p> <p>Изменения направлены на формирование у студентов предпринимательских компетенций: - Персональная эффективность (эффективное личное планирование задач, умение расставлять приоритеты, умение доводить начатое до конца). - Аналитические способности. - Умение видеть риски и возможности. - Стратегическое мышление. - Инновативность, гибкость, готовность к изменениям.</p>	<p>Приказ Министерства просвещения Российской Федерации №П-252 от 26.07.22 «О присвоении статуса федеральной пилотной площадки федерального государственного бюджетного образовательного учреждения дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования»</p> <p>Приказ Министерства образования Камчатского края №526 от 01.07.2022 «Об инновационной деятельности, осуществляемой в образовательных организациях Камчатского края»</p>