

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,
2024 г.

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных
дисциплин и мастеров
производственного обучения,
протокол №1 от «28» августа 2024 г.
Председатель И И.С. Щербакова

Утверждаю
Заместитель директора по учебно-
производственной работе
О.Н. Толоконникова
«28» августа 2024 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, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1565 (с изм. и доп.), является частью образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена:

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</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</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</p>

	каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	действий (самостоятельно или с помощью наставника).	деятельности
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования

<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и</p>	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и</p>	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные</p>

иностранном языках	иностранном языке. Ведение общения на профессиональные 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	общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности
--------------------	---	---	---

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	32
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		ОК 1-7, 9	
	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	2		
Раздел 1	Основы микробиологии в пищевом производстве				
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание учебного материала	Уровень освоения		ОК 1-7, 9 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	2		
	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				
	Практическая работа № 1 Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов				4

	<p>Практическая работа № 2 Изучение под микроскопом микроорганизмов</p> <p>Задание 1. «Составьте план проведения отчета по Практической работе в нескольких вариантах, выберите тот, который наиболее качественно отразит результаты».</p> <p>Задание 2. Разработать рецепт блюда, напитка на основе действия живых лактобактерий</p> <p>Тема направлена на формирование у студентов предпринимательских компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	4		
<p>Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	<p>Уровень освоения</p>		<p>ОК 1-7, 9 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</p>
	<p>Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности</p>	<p>2</p>	4	
	<p>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</p>	<p>2</p>		
	<p>Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения</p>	<p>2</p>		
	<p>Возможные источники микробиологического</p>	<p>2</p>		

	загрязнения в пищевом производстве, условия их развития				
	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	2			
	Схема микробиологического контроля	2			
	Тематика практических занятий				
	Практическая работа № 3 Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах		4		
Раздел 2	Основы физиологии питания				
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала	Уровень освоения			
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах.	2	2	ОК 1-7, 9 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	
	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность	2			
	Тематика практических занятий				
	Практическая работа № 4 Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности		2		
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	Уровень освоения			
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	2	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	
	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	2			
	Тематика практических занятий				

	Практическая работа № 5. Изучение схемы пищеварительного тракта.		2	ПК 6.1 ПК 6.2
	Практическая работа №6. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи		2	ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	Уровень освоения		
	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 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
	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	2		
	Тематика практических занятий			
	Практическая работа № 7 Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека		3	
	Практическая работа № 8 Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)		3	
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала	Уровень освоения		
	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 ПК 1.1 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6 ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4
	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		

	Тематика практических занятий			ПК 6.5
	Практическая работа № 9 Составление рационов питания для различных категорий потребителей		2	
Раздел 3	Санитария и гигиена в пищевом производстве			
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	Содержание учебного материала	Уровень освоения		ОК 1-7, 9 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
	Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды.	2	4	
	Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.	3		
	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		ОК 1-7, 9 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
	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	
	Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания	3		
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.	3		
	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	3		

	Тематика практических занятий			
	Практическая работа № 10 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 пищевых продуктов	Содержание учебного материала	Уровень освоения		
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	3	2	ОК 1-7, 9 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
	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. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	3		
	Тематика практических занятий			
Практическая работа № 11. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).			2	
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала	Уровень освоения		ОК 1-7, 9 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
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация.	2	2	
	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.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

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

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

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

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

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 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:

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>

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

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 категорий потребителей	- оптимально выбирает рационы питания для различных 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