

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ,**  
**САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

2023 г.

Рабочая программа дисциплины разработана на основе:

1. Профессионального стандарта «Пекарь» (утверждено приказом министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. №914н);
2. Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего специального образования, (утв. Минобрнауки России № 20.04.2015 N 06-830вн)

**Организация – разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум»

**Разработчик:** Качина Светлана Анатольевна, преподаватель специальных дисциплин

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
<b>4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.01 Основы микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Рабочая программа дисциплины включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной рабочей программы:** дисциплина входит в адаптационный учебный цикл адаптированной образовательной программы профессионального обучения.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
<b>Уметь</b>		
	У. 1	обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
	У. 2	производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
	У. 3	осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
	У. 4	проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;
	У. 5	составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека.
	У. 6	проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.
<b>Знать</b>		
	З. 1	основные понятия и термины микробиологии;
	З. 2	классификацию микроорганизмов;
	З. 3	роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
	З. 4	основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
	З. 5	возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции
	З.6	морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
	З.7	микробиологию основных пищевых продуктов;
	З.8	основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
	З.9	осуществление микробиологического контроля пищевых продуктов;
	З.10	правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
	З.11	пищевые вещества и их значение для организма человека;
	З.12	классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
	З.13	правила личной гигиены работников организации питания
	З.14	проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;
<b>Общие компетенции</b>		
	ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей

		профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
	ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
	ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
	ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
	ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
	ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе:  
всего занятий 62 часа;  
в том числе практической работы обучающегося 34 часов  
самостоятельной работы обучающегося 10 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	72
всего занятий	72
теоретического обучения	28
самостоятельная работа обучающегося	10
Практические занятия	34
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

### 2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	1 курс		Всего часов
	1 семестр	2 семестр	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40	32	72
в том числе: практические работы	21	13	34
Самостоятельная работа	6	4	10
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>			

### 2.3. Тематический план и содержание дисциплины ОП.01 Основы микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	методические характеристики учебного занятия	Объем часов	№ дидактической единицы	Формируемые компетенции	Уровень освоения
<b>Раздел 1. Основы микробиологии</b>				<b>37</b>			
Введение	1.	<b>Содержание учебного материала</b> Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л. Пастера, И.И. Мечникова, А. А. Лебедева. Роль микробов в природе. История открытия и изучение микробов.	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	1	3.1, 3.2	ОК.1	2
Тема 1.1. Морфология микроорганизмов	2.	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие о микроорганизмах. Бактерии. Плесневые грибы. Дрожжи. Вирусы. Размножение микроорганизмов.	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	1	3.3		2
	3.	<b>Практическое занятие № 1</b> Морфология микроорганизмов	Тип: применение полученные знания, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	3.6		
Тема 1.2. Распространение микробов в природе	4.	<b>Содержание учебного материала</b> Микрофлора почвы. Микрофлора воды. Микрофлора воздуха. Микрофлора тела человека.	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	1	3.1, 3.2	ОК.1	2
	5.	<b>Практическое занятие № 2</b> Составление схемы устройства микрофотографии микроскопа и техники	Тип: применение полученные знания, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	У.3	ОК.3, ОК.4	
	6.	<b>Практическое занятие № 3</b> Заполнение таблицы «Микрофлора почвы и воды»	Тип: применение полученные знания, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	У.3, 3.9		
	7.	<b>Самостоятельная работа обучающегося № 1</b> Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач.	Тип: обобщение и закрепление материала Метод: частично-поисковый, исследовательский Форма: самостоятельная работа	1	3.2	ОК.3, ОК.4	
	8.	<b>Практическое занятие № 4</b>	Тип: применение полученные	1	3.2		

		Составление схемы строения плесневых грибов.	знаний, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.				
Тема 1.3. Физиология микробов	9.	<b>Содержание учебного материала</b>	Тип: усвоение нового материала	1	3.1, 3.2	ОК.1	2
		Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов	Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная				
	10.	<b>Практическое занятие № 5</b> Физиология микробов	Тип: применение полученные знаний, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	3.2	ОК.3, ОК.4	
Тема 1.4. Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов	11.	<b>Содержание учебного материала</b>	Тип: усвоение нового материала	1	3.2		2
		Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов	Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная				
	12.	<b>Практическое занятие № 6</b> Рост и размножение микробов	Тип: применение полученные знаний, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	3.2		
	13.	<b>Самостоятельная работа обучающегося № 2</b> Подготовка сообщений по теме микробов»	Тип: обобщение и закрепление материала Метод: частично-поисковый, исследовательский Форма: самостоятельная работа	1		ОК.3, ОК.4	
	14.	<b>Практическое занятие № 7</b> Изучение под микроскопом морфологии бактерий, дрожжей	Тип: применение полученные знаний, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	3.4, У.4		
	15.	<b>Практическое занятие № 8</b> Решение ситуационных задач на наличие патогенной микрофлоры в пищевых продуктах с использование нормативной документации СанПиН 2.3.2.1078 -01	Тип: применение полученные знаний, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	У.1, У.4	ОК.3, ОК.4	
	16.	<b>Самостоятельная работа обучающегося № 3</b> Подготовить сообщение по теме «Рост и размножение микробов».	Тип: обобщение и закрепление материала Метод: частично-поисковый, исследовательский Форма: самостоятельная работа	1	3.2	ОК.3, ОК.4	
Тема 1.5. Микробиология важнейших пищевых	17.	<b>Содержание учебного материала</b>	Тип: усвоение нового материала	1	У.1, 3.4		2
		Значение микробиологии пищевых продуктов. Микробиология мяса и мясных продуктов.	Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-				



продуктов		Микробиология рыбы и морепродуктов. Микробиологическая стойкость продукта при хранении. Показатели микробиологической обсемененности.	поисковый Форма: фронтальная				
	18.	<b>Практическое занятие № 9</b> Микробиология важнейших пищевых продуктов	Тип: применение полученные знания, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	3.4		
Тема 1.6. Микробиология баночных консервов, молока и молочных продуктов, пищевых жиров	19.	<b>Содержание учебного материала</b>	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	1	У.3, У.4, 3.9	ОК.1	2
		Значение микробиологии пищевых продуктов. Микробиология стерилизованных баночных консервов. Микробиология молока и молочных продуктов. Микробиология пищевых жиров. Микробиологическая стойкость продукта при хранении. Показатели микробиологической обсемененности.					
	20.	<b>Практическое занятие № 10</b> Микробиология баночных консервов, молока и молочных продуктов, пищевых жиров	Тип: применение полученные знания, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	У.3, У.4, 3.9		
Тема 1.7. Микробиология яиц и яичных продуктов, овощей, плодов.	21.	<b>Содержание учебного материала</b>	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	1	У.3, У.4, 3.9	ОК.1	2
		Значение микробиологии пищевых продуктов. Микробиология яиц и яичных продуктов. Микробиология овощей, плодов, продуктов их переработки. Микробиологическая стойкость продукта при хранении. Показатели микробиологической обсемененности.					
	22.	<b>Практическое занятие № 11</b> Микробиология яиц и яичных продуктов, овощей, плодов.	Тип: применение полученные знания, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	У.3, У.4, 3.9		
Тема 1.8. Микробиология зернопродуктов	23.	<b>Содержание учебного материала</b>	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	1	У.3, У.4, 3.9		2
		Микробиология зернопродуктов. Микробиологическая стойкость продукта при хранении. Показатели микробиологической обсемененности.					
	24.	<b>Практическое занятие № 12</b> Проведение гигиенической оценки качества готовой пищи (бракераж). Ознакомление с документами по бактериологическому контролю качества.	Тип: применение полученные знания, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	У.4, 3.7	ОК.3, ОК.4	
	25.	<b>Самостоятельная работа обучающегося № 4</b> Разработать санитарные требования к	Тип: обобщение и закрепление материала	1			

		механической кулинарной обработке мясных полуфабрикатов	Метод: частично-поисковый, исследовательский Форма: самостоятельная работа				
	26.	<b>Практическое занятие № 13</b> Влияние добавок и ферментных препаратов на жизнедеятельность микроорганизмов в тесте. Микробиологические процессы, протекающие при выпечке хлеба и мучных кондитерских изделий.	Тип: применение полученные знаний, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	У.4, 3.7		
Тема 1.9. Влияние внешней среды на микроорганизмы	27.	<b>Содержание учебного материала</b>	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	1	У.1, У.2, 3.2	ОК.1	2
		Влияние внешней среды на микроорганизмы. Химические факторы. Биологические факторы. Физические факторы.					
	28.	<b>Практическое занятие № 14</b> Заполнение таблицы: «Влияние физических факторов на жизнедеятельность микробов»	Тип: применение полученные знаний, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	У.2		
	29.	<b>Самостоятельная работа обучающегося № 5</b> Определить, как антибиотики и другие биологические вещества, действуют на микробы	Тип: обобщение и закрепление материала Метод: частично-поисковый, исследовательский Форма: самостоятельная работа	1	У.2	ОК.3, ОК.4	
	30.	<b>Практическое занятие № 15</b> Заполнение таблицы: «Влияние химических факторов на жизнедеятельность микробов»	Тип: применение полученные знаний, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	У.2		
	31.	<b>Практическое занятие № 16</b> Заполнение таблицы: «Влияние биологических факторов на жизнедеятельность микробов»	Тип: применение полученные знаний, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	У.2		
Тема 1.10. Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	32.	<b>Содержание учебного материала</b>	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	1	3.11, 3.13		2
		Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет. Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.					
	33.	<b>Практическое занятие № 17</b>	Тип: применение полученные	1	У.3, 3.7	ОК.3, ОК.4	

		Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	знаний, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.				
	34.	<b>Практическое занятие № 18</b> Осуществление микробиологического контроля пищевого производства.	Тип: применение полученные знаний, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	3.7		
	35.	<b>Практическое занятие № 19</b> Санитарно-микробиологическое исследование предприятия методом смывов с поверхности рук, одежды, инвентаря, оборудования.	Тип: применение полученные знаний, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	3.3, 3.4, 3.5		
	36.	<b>Самостоятельная работа обучающегося № 6</b> Подготовить сообщение на тему: «Болезни хлеба: признаки болезни, характеристика возбудителя, меры по предупреждению и устранению болезней хлеба»	Тип: обобщение и закрепление материала Метод: частично-поисковый, исследовательский Форма: самостоятельная работа	1	У.3, У.4. У.6, 3.14	ОК.3, ОК.4	
	37.	<b>Практическое занятие № 20</b> Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.	Тип: применение полученные знаний, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	У.3, 3.13, 3.14		
<b>Раздел 2. Основы физиологии питания</b>							
Тема 2.1. Пищевые вещества и их значение. Пищеварение и усвояемость пищи	38.	<b>Содержание учебного материала</b> Общие понятия о пищевых веществах. Белки. Жиры. Углеводы. Витамины. Минеральные вещества. Вода. методика расчета белков, жиров, углеводов в продуктах питания	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	1	3.1,3.2, У.8		2
	39.	<b>Практическое занятие № 21</b> Пищеварение и усвояемость пищи	Тип: применение полученные знаний, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	У.5, 3.11		
Тема 2.2. Обмен веществ и энергии. Рациональное, сбалансированное питание.	40.	<b>Содержание учебного материала</b> Общие понятия об обмене веществ. Суточный расход энергии человека. Нормы и принципы рационального, сбалансированного питания.	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	1	У.5, 3.11		2
	41.	<b>Практическое занятие № 22</b> Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	Тип: применение полученные знаний, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	3.11		
	42.	<b>Практическое занятие № 23</b> Задачи и принципы построения лечебного питания, диетического питания.	Тип: применение полученные знаний, умений Метод: практический	1	У.5, 3.11		

			Форма: индивидуальная.				
	43.	<b>Самостоятельная работа обучающегося № 7</b> Подготовить сообщение на тему: «Рациональное, сбалансированное питание».	Тип: обобщение и закрепление материала Метод: частично-поисковый, исследовательский Форма: самостоятельная работа	1			
	44.	<b>Практическое занятие № 24</b> Проведение контроля качества готовой продукции	Тип: применение полученные знания, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	У.6, 3.14		
	45.	<b>Самостоятельная работа № 8</b> Выполнение тестовых заданий	Тип: обобщение и закрепление материала Метод: частично-поисковый, исследовательский Форма: самостоятельная работа	1		ОК.3, ОК.4	
Тема 2.3. Особенности питания подростков	46.	<b>Содержание учебного материала</b>	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	1	У.6, 3.14		2
		Возрастные особенности и нормы питания подростков. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания.					
	47.	<b>Практическое занятие № 25</b> Особенности питания подростков	Тип: применение полученные знания, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	3.11		
Тема 2.4. Лечебное питание	48.	<b>Содержание учебного материала</b>	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	1	3.11		2
		Задачи и принципы построения лечебного питания.					
	49.	<b>Практическое занятие № 26</b> Лечебное питание	Тип: применение полученные знания, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	3.11		
Тема 2.5. Диетическое питание	50.	<b>Содержание учебного материала</b>	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	1	3.11		2
		Диетическое питание					
	51.	<b>Практическое занятие № 27</b> Выполнение расчета калорийности блюда	Тип: применение полученные знания, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	У.5		
	52.	<b>Самостоятельная работа обучающегося № 9</b>	Тип: обобщение и закрепление	1		ОК.3, ОК.4	

		Подготовить сообщение на тему: «Диетическое питание».	материала Метод: частично-поисковый, исследовательский Форма: самостоятельная работа				
<b>Раздел 3. Пищевые инфекционные заболевания, пищевые отравления и глистные заболевания</b>							
Тема 3.1. Пищевые инфекции	53.	<b>Содержание учебного материала</b> Болезнетворные микробы. Бактерионоситель. Инкубационный период. Иммуитет. Понятие о пищевых инфекциях. Пути их распространения	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	1	3.1		2
Тема 3.2. Острые кишечные инфекции. Зоонозы	54.	<b>Содержание учебного материала</b> Острые кишечные инфекции: дизентерия, брюшной тиф, паратиф А и Б, сальмонеллез. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва	Форма: фронтальная	1	У.1. 3.8, 3.13		2
	55.	<b>Самостоятельная работа обучающегося № 10</b> Подготовка сообщения по теме: «Острые кишечные инфекции».	Тип: обобщение и закрепление материала Метод: частично-поисковый, исследовательский Форма: самостоятельная работа	1	3.8, 3.13		
	56.	<b>Практическое занятие № 28</b> Заполнение таблицы: «Пищевые инфекции»	Тип: применение полученные знаний, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	3.8, 3.13		
	57.	<b>Практическое занятие № 29</b> Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции.	Тип: применение полученные знаний, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1			
Тема 3.3. Пищевые отравления	58.	<b>Содержание учебного материала</b> Общие понятия о пищевых отравлениях. Пищевые отравления бактериального происхождения. Микотоксикозы. Профилактика пищевых отравлений.	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	1	3.8, 3.13		2
Тема 3.4. Пищевые отравления немикробного происхождения	59.	<b>Содержание учебного материала</b> Пищевые отравления немикробного происхождения. Профилактика пищевых отравлений.	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	1	3.8, 3.13		2
	60.	<b>Практическое занятие № 30</b> Подготовка презентации на тему «Пищевые	Тип: применение полученные знаний, умений	1	У.3, 3.4		

		отравления немикробного происхождения»	Метод: практический Форма: индивидуальная.				
Тема 3.5. Глистные заболевания	61.	<b>Содержание учебного материала</b>	Тип: усвоение нового материала	1	У.3, 3.4		
		Глистные заболевания. Глисты. Сущность глистных заболеваний	Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная				
<b>Раздел 4. Основы санитарии и гигиены</b>							
Тема 4.1. Основы гигиены и санитарии	62.	<b>Содержание учебного материала</b>	Тип: усвоение нового материала	1			2
		Основные сведения о санитарии и гигиене труда. Рациональная организация трудового процесса. Предупреждение производственного травматизма и оказание доврачебной помощи.	Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная				
Тема 4.2. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.	63.	<b>Содержание учебного материала</b>	Тип: усвоение нового материала	1	3.13		2
		Значение соблюдения правил личной гигиены. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела в чистоте. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию рук в чистоте. Санитарно-эпидемиологические требования к состоянию полости рта. Медицинское обследование работников общественного питания, их цель и виды	Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная				
	64.	<b>Практическое занятие № 31</b> Личная гигиена работников предприятий общественного питания	Тип: применение полученные знаний, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	3.13		
Тема 4.3 Санитарно-гигиенические требования к помещениям предприятий общественного питания.	65.	<b>Содержание учебного материала</b>	Тип: усвоение нового материала	1			2
		Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Санитарные требования к территории предприятия общественного питания. Уборка помещений, виды и способы уборки.	Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная				
Тема 4.4 Дезинфекция, дератизация, дезинсекция	66.	<b>Содержание учебного материала</b>	Тип: усвоение нового материала	1	3.12		2
		Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная				
	67.	<b>Практическое занятие № 32</b> Дезинфекция, дератизация, Дезинсекция	Тип: применение полученные знаний, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	3.10	ОК.3, ОК.4	
Тема 4.5. Санитарно-	68.	<b>Содержание учебного материала</b>	Тип: усвоение нового материала	1	У.2		2

гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде		Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Санитарно-лабораторный контроль качества обработки посуды, рук, инвентаря и оборудования на предприятиях общественного питания.	Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная				
	69.	<b>Практическое занятие № 33</b> Санитарно - эпидемиологические требования к кулинарной обработке	Тип: применение полученные знаний, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	У.5	ОК.3, ОК.4	
Тема 4.6. Санитарно-эпидемиологические требования к выработке кондитерских изделий	70.	<b>Содержание учебного материала</b>	Тип: усвоение нового материала	1	У.5		2
		Санитарные требования к приготовлению кондитерских изделий. Санитарные требования к пищевым добавкам.	Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная				
Тема 4.7. Требования к организации производственного контроля	71.	<b>Практическое занятие № 34</b> Требования к организации производственного контроля	Тип: применение полученные знаний, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	3.14		
<b>Дифференцированный зачет</b>		Дифференцированный зачет	Тип: контрольно-проверочный Метод: контрольный Форма: индивидуальная	1			2

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины требует наличия учебного кабинета правовых дисциплин.

##### Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методический комплекс.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### Основные источники:

1. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Лаушкина.-2- е изд., стер.- М: Издательский центр «Академия», 2018.

##### Дополнительная литература:

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.



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, тестового контроля, а также выполнения обучающимся индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Уметь:</b>	
– использовать лабораторное оборудование; – определять основные группы микроорганизмов; – проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	Оценка результатов выполнения практических работ №3-5;
соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	оценка результатов выполнения практической работы № 29;
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	оценка результатов выполнения практических работ № 30;
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	оценка результатов выполнения практической работы № 25;
<b>Знать:</b>	
основные группы микроорганизмов;	оценка результатов выполнения самостоятельной и практических работ №1-3,
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	оценка результатов выполнения самостоятельных работ;
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;	оценка результатов выполнения практической № 26, самостоятельной работ;
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	оценка результатов выполнения практических и самостоятельных №15 работ;
правила личной гигиены работников пищевых производств;	анкетирование о соблюдении правил личной гигиены; тестирование;
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	оценка результатов выполнения практической работы