

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

16675 Повар

2025 г.

Рассмотрено
на заседании МО педагогов
сферы общественного питания
Протокол № 9 от 13.05.2025 г.
Председатель МО
_____ Т.А Танкова

Рабочая программа дисциплины разработана на основе:

1. Профессиональный стандарт Повар (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 №610н)

2. Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных программ среднего профессионального образования (утв. Минобрнауки России 20.04.2015 №06-830вн)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчик: Зарубина Евгения Николаевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла высшей квалификационной категории ГБПОУ ИО БТТТ

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	12

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
Уметь		
	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.
Знать		
	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;
Общие компетенции		
	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)	18	54	72
в том числе: практические работы	9	25	34
Самостоятельная работа	3	7	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
Раздел 1. Основы микробиологии				37/20			
Введение	1.	Содержание учебного материала	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	1	3.1, 3.2	ОК.1	2
		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.					
Тема 1.1. Морфология микроорганизмов	2.	Содержание учебного материала	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	1	3.3		2
		Понятие о микроорганизмах. Бактерии. Плесневые грибы. Дрожжи. Вирусы. Размножение микроорганизмов.					
	3.	Практическое занятие № 1 Изучение морфологии микроорганизмов	Тип: применение полученных знаний, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	3.6		
Тема 1.2. Распространение микробов в природе	4.	Содержание учебного материала	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	1	3.1, 3.2	ОК.1	2
		Микрофлора почвы. Микрофлора воды. Микрофлора воздуха. Микрофлора тела человека.					
	5.	Практическое занятие № 2 Заполнение таблицы «Микрофлора почвы и воды и воздуха»	Тип: применение полученных знаний, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	У.3	ОК.3, ОК.4	
	6.	Практическое занятие № 3 Заполнение аблицы "Микрофлора тела человека"	Тип: применение полученных знаний, умений Метод: практический	1	У.3, 3.9		

			Форма: индивидуальная.				
	7.	Самостоятельная работа обучающегося № 1 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.	Практическое занятие № 4 Составление схемы строения плесневых грибов.	Тип: применение полученные знаний, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	3.2		
Тема 1.3. Физиология микробов	9.	Содержание учебного материала	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	1	3.1, 3.2	ОК.1	2
		Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов					
	10.	Практическое занятие № 5 Изучение 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.	Содержание учебного материала	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	1	3.2		2
		Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов					
	12.	Практическое занятие № 6 Изучение роста и размножения микробов	Тип: применение полученные знаний, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	3.2		
	13.	Самостоятельная работа обучающегося № 2 Подготовка сообщений по теме «микробы вокруг нас»	Тип: обобщение и закрепление материала Метод: частично-поисковый, исследовательский	1		ОК.3, ОК.4	

			Форма: самостоятельная работа				
	14.	Практическое занятие № 7 Составление схемы строения бактерий и дрожжей	Тип: применение полученные знаний, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	3.4, У.4		
	15.	Практическое занятие № 8 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.	Самостоятельная работа обучающегося № 3 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 мясных и рыбных пищевых продуктов	17.	Содержание учебного материала	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	1	У.1, 3.4		2
		Значение микробиологии пищевых продуктов. Микробиология мяса и мясных продуктов, Микробиология рыбы и морепродуктов. Микробиологическая стойкость продукта при хранении. Показатели микробиологической обсемененности.					
	18.	Практическое занятие № 9 Ооставление таблицы "Микробиология важнейших мясных и рыбных продуктов"	Тип: применение полученные знаний, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	3.4		
Тема 1.6. Микробиология баночных консервов, молока и молочных продуктов, пищевых жиров	19.	Содержание учебного материала	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.	Практическое занятие № 10 Составление таблицы "Микробиология баночных консервов, молока и молочных продуктов, пищевых жиров"	Тип: применение полученные знаний, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	У.3, У.4, З.9		
Тема 1.7. Микробиология яиц и яичных продуктов, овощей, плодов.	21.	Содержание учебного материала	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	1	У.3, У.4, З.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.	Практическое занятие № 11 Составление таблицы "Микробиология яиц и яичных продуктов, овощей, плодов".	Тип: применение полученные знаний, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	У.3, У.4, З.9		
Тема 1.8. Микробиология зернопродуктов	23.	Содержание учебного материала	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	1	У.3, У.4, З.9		2
		Микробиология зернопродуктов. Микробиологическая стойкость продукта при хранении. Показатели микробиологической обсемененности.					
	24.	Практическое занятие № 12 Составление таблицы "Микробиология зерномучных товаров"	Тип: применение полученные знаний, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	У.4, З.7	ОК.3, ОК.4	
	25.	Самостоятельная работа обучающегося № 4 Разработать санитарные требования к механической кулинарной обработке мясных полуфабрикатов	Тип: обобщение и закрепление материала Метод: частично-поисковый, исследовательский Форма: самостоятельная работа	1			
	26.	Практическое занятие № 13 Изучение пищевых добавок. Влияние добавок и ферментных препаратов на	Тип: применение полученные знаний, умений	1	У.4, З.7		

		жизнедеятельность микроорганизмов в тесте.	Метод: практический Форма: индивидуальная.				
Тема 1.9. Влияние внешней среды на микроорганизмы	27.	Содержание учебного материала	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.	Практическое занятие № 14 Заполнение таблицы: «Влияние физических факторов на жизнедеятельность микробов»	Тип: применение полученных знаний, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	У.2		
	29.	Самостоятельная работа обучающегося № 5 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.	Практическое занятие № 15 Заполнение таблицы: «Влияние химических факторов на жизнедеятельность микробов»	Тип: применение полученных знаний, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	У.2		
	31.	Практическое занятие № 16 Заполнение таблицы: «Влияние биологических факторов на жизнедеятельность микробов»	Тип: применение полученных знаний, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	У.2		
Тема 1.10. Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	32.	Содержание учебного материала	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.	Практическое занятие № 17 Изучение патогенных микробов и микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов	Тип: применение полученные знаний, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	У.3, 3.7	ОК.3, ОК.4
	34.	Практическое занятие № 18 Осуществление микробиологического контроля пищевого производства.	Тип: применение полученные знаний, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	3.7	
	35.	Практическое занятие № 19 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.	Самостоятельная работа обучающегося № 6 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.	Практическое занятие № 20 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	
Раздел 2. Основы физиологии питания						
Тема 2.1. Пищевые вещества и их значение	38.	Содержание учебного материала	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	1	3.1,3.2, У.8	2
		Общие понятия о пищевых веществах. Белки. Жиры. Углеводы. Витамины. Минеральные вещества. Вода. методика расчета белков, жиров, углеводов в продуктах питания				
	39.	Практическое занятие № 21 Расчет энергетической ценности пищевого сырья	Тип: применение полученные знаний, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	У.5, 3.11	
Тема 2.2.	40.	Содержание учебного материала	Тип: усвоение нового	1	У.5, 3.11	2

Пищеварение и усвоение пищи. Обмен веществ и энергии.		Строение пищеварительного тракта Общие понятия об обмене веществ. Суточный расход энергии человека. Нормы и принципы рационального, сбалансированного питания.	материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная				
	41.	Практическое занятие № 22 Составление схемы строения пищеварительного тракта.	Тип: применение полученных знаний, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	3.11		
	42.	Практическое занятие № 23 Расчет энергозатрат на основной и общий обмен веществ	Тип: применение полученных знаний, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	У.5, 3.11		
	43.	Самостоятельная работа обучающегося № 7 Подготовить сообщение на тему: "Обмен веществ и энергии. усвоение пищи.	Тип: обобщение и закрепление материала Метод: частично-поисковый, исследовательский Форма: самостоятельная работа	1			
	44.	Практическое занятие № 24 Решение ситуационных задач по определению общего обмена веществ с учетом трудовой группы.	Тип: применение полученных знаний, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	У.6, 3.14		
	45.	Самостоятельная работа № 8 Выполнение тестовых заданий	Тип: обобщение и закрепление материала Метод: частично-поисковый, исследовательский Форма: самостоятельная работа	1		ОК.3, ОК.4	
Тема 2.3. Рациональное, сбалансированное питание.	46.	Содержание учебного материала	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	1	У.6, 3.14		2
		Питание рациональное и сбалансированное. Принципы рационального питания.					

	47.	Практическое занятие № 25. Заполнение таблицы "Принципы рационального и сбалансированного питания"	Тип: применение полученных знаний, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	3.11		
Тема 2.4. Особенности питания подростков	48.	Содержание учебного материала	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	1	3.11		2
		Возрастные особенности и нормы питания подростков. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания.					
	49.	Практическое занятие № 26 Составление меню питания подростков	Тип: применение полученных знаний, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	3.11		
Тема 2.5. Лечебное питание Диетическое питание	50.	Содержание учебного материала	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	1	3.11		2
		Задачи и принципы построения лечебного и диетического питания					
	51.	Практическое занятие № 27 Составление таблицы "Диетическое питание номерной системы"	Тип: применение полученных знаний, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	У.5		
	52.	Самостоятельная работа обучающегося № 9 Подготовить сообщение на тему: «Диетическое питание».	Тип: обобщение и закрепление материала Метод: частично-поисковый, исследовательский Форма: самостоятельная работа	1		ОК.3, ОК.4	
Раздел 3. Пищевые инфекционные заболевания, пищевые отравления и глистные заболевания							
Тема 3.1. Пищевые инфекции	53.	Содержание учебного материала	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	1	3.1		2
		Безвредные микробы. Бактерионоситель. Инкубационный период. Иммуниетет. Понятие о пищевых инфекциях. Пути их распространения					

Тема 3.2. Острые кишечные инфекции. Зоонозы	54.	Содержание учебного материала	Форма: фронтальная	1	У.1. 3.8, 3.13		2
		Острые кишечные инфекции: дизентерия, брюшной тиф, паратиф А и Б, сальмонеллез. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва					
	55.	Самостоятельная работа обучающегося № 10 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.	Практическое занятие № 28 Заполнение таблицы: «Пищевые инфекции»	Тип: применение полученных знаний, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	3.8, 3.13		
	57.	Практическое занятие № 29 Составление таблицы "Меры предупреждения пищевых инфекций"	Тип: применение полученных знаний, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1			
Тема 3.3. Пищевые отравления бактериального происхождения.	58.	Содержание учебного материала	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	1	3.8, 3.13		2
		Общие понятия о пищевых отравлениях. Пищевые отравления бактериального происхождения. Микотоксикозы. Профилактика пищевых отравлений.					
Тема 3.4. Пищевые отравления немикробного происхождения	59.	Содержание учебного материала	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	1	3.8, 3.13		2
		Пищевые отравления немикробного происхождения. Профилактика пищевых отравлений.					
	60.	Практическое занятие № 30 Составление таблицы «Пищевые отравления немикробного происхождения и меры предупреждения отравлений»	Тип: применение полученных знаний, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	У.3, 3.4		
Тема 3.5. Глистные заболевания	61.	Содержание учебного материала	Тип: усвоение нового материала	1	У.3, 3.4		
		Глистные заболевания. Глисты.					

		Сущность глистных заболеваний	Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная				
Раздел 4 Основы санитарии и гигиены							
Тема 4.1. Основы гигиены и санитарии на предприятиях общественного питания	62.	Содержание учебного материала	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	1			2
		Основные сведения о санитарии и гигиене труда. Рациональная организация трудового процесса. Предупреждение производственного травматизма и оказание доврачебной помощи.					
Тема 4.2. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.	63.	Содержание учебного материала	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	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					
	64.	Практическое занятие № 31 Изучение правил личной гигиены работников предприятий общественного питания	Тип: применение полученных знаний, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	3.13		
Тема 4.3 Санитарно-гигиенические требования к помещениям предприятий общественного питания.	65.	Содержание учебного материала	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	1			2
		Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Санитарные требования к территории предприятия общественного питания. Уборка помещений, виды и способы уборки.					
Тема 4.4 Дезинфекция, дератизация, дезинсекция	66.	Содержание учебного материала	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	1	3.12		2
		Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации					

			Форма: фронтальная				
	67.	Практическое занятие № 32 Изучение правил проведения дезинфекции дератизации и дезинсекции на предприятиях общественного питания	Тип: применение полученные знаний, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	3.10	ОК.3, ОК.4	
Тема 4.5. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде	68.	Содержание учебного материала	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	1	У.2		2
		Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Санитарно-лабораторный контроль качества обработки посуды, рук, инвентаря и оборудования на предприятиях общественного питания.					
	69.	Практическое занятие № 33 Изучение правил и требований к санитарно - эпидемиологической и кулинарной обработке пищевого сырья	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.	Содержание учебного материала	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	1	У.5		2
		Санитарные требования к приготовлению кондитерских изделий. Санитарные требования к пищевым добавкам.					
Тема 4.7. Требования к организации производственного контроля	71.	Практическое занятие № 34 Изучение требований к организации производственного контроля	Тип: применение полученные знаний, умений Метод: практический Форма: индивидуальная.	1	3.14		
Дифференцированный зачет	72	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 кабинета основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

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/postan7.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 оценки результатов обучения
Уметь:	
– 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;
Знать:	
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