

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

2022 г.

Рассмотрено
на заседании МО ПСОП
Протокол № 9 от 17.05.2022
Председатель МО ПСОП
Григорьева Л.И.

Рабочая программа дисциплины разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Профессионального стандарта «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)

Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)

Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)

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

Разработчик (и): Дубынина Валентина Владимировна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	19
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС: входит в общепрофессиональный учебный цикл ППКРС.

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	соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
	У. 2	определять источники микробиологического загрязнения;
	У. 3	производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
	У. 4	обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
	У. 5	готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
	У. 6	проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
	У.7	рассчитывать энергетическую ценность блюд;
	У.8	рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;
	У.9	составлять рационы питания для различных категорий потребителей
Знать		
	3. 1	основные понятия и термины микробиологии;
	3. 2	основные группы микроорганизмов, методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
	3. 3	микробиология основных пищевых продуктов;
	3. 4	правила личной гигиены работников организации питания;
	3. 5	классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
	3. 6	правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
	3. 7	основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
	3.8	возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции
	3.9	пищевые вещества и их значение для организма человека;
	3.10	суточную норму потребности человека в питательных веществах;
	3.11	основные процессы обмена веществ в организме;
	3.12	суточный расход энергии;
	3.13	состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
	3.14	физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
	3.15	усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
	3.16	нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
	3.17	назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
	3.18	методики составления рационов питания
Формируемые компетенции	ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в

		соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
	ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
	ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
	ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
	ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
	ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
	ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
	ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
	ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
	ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
	ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
	ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
	ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь,

		кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 5.2.	Осуществлять приготoвление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
	ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
	ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
	ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
	ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
	ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
	ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
	ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
	ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
	ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
	ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки 80 часов, в том числе:

Самостоятельна учебная нагрузка 12 часов

Всего занятий 68 часов:

Теоретического обучения 48 часов;

Лабораторные и практические занятия 20 часов;

Консультации 2 часа;

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

1.5. Использование часов вариативной части

№	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, практический опыт	№, наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.			Раздел 1 Раздел 2 Раздел 3	44	Формирование практики применения национальной системы квалификаций

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	80
Самостоятельная учебная нагрузка	12
Всего занятий	68
Теоретического обучения	48
Лабораторные и практические занятия	20
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	1 курс		Всего часов
	1 семестр	2 семестр	
Объем образовательной нагрузки	40	40	80
Самостоятельная учебная нагрузка	6	6	12
Всего занятий	34	32	68
Теоретического обучения	24	22	46
Лабораторные и практические занятия	10	10	20
Консультации	-	2	2

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, консультации, самостоятельная работа обучающегося	Методические характеристики учебного занятия	Объем часов	№ дидактической единицы	Формируемые компетенции	Уровень освоения	Текущий контроль
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Введение	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.	Тип занятия: усвоение нового материала Метод занятия: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	1	3.1	ОК 1-7, 9,10	1	
Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве								
Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов.	3,4	Содержание учебного материала Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.	Тип занятия: систематизация материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: индивидуальная, групповая	2	3.1 3.2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	2	
Тема 1.2. <i>Роль микроорганизмов в пищевом производстве</i>	5,6	Содержание учебного материала <i>Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.</i>	Тип занятия: систематизация материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: индивидуальная, групповая	2	3.1 3.2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	2	
Тема 1.3.	7,8	Содержание учебного материала	Тип занятия: систематизация	2	3.1	ОК 1-7, 9,10	2	

Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.		Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: индивидуальная, групповая		3.2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		
	9, 10	Практическое занятие № 1 <i>Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов</i>	Тип занятия: обобщение и систематизация материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: индивидуальная, групповая	2	3.1 3.2 У.1	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		+
	11, 12	Лабораторное занятие № 1 Изучение под микроскопом микроорганизмов	Тип занятия: обобщение и систематизация материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: индивидуальная, групповая	2	3.1 3.2 У.1	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		+
	13, 14	Самостоятельная работа № 1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	3.1 3.2 У.1	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		+
Тема 1.4 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	15	Содержание учебного материала	Тип занятия: обобщение и систематизация материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: индивидуальная, групповая	1	3.1 3.2 3.7	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	2	
		Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности.						
Тема 1.5 Пищевые	16, 17	Содержание учебного материала	Тип занятия: обобщение и систематизация материала	2	3.1 3.2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5	2	
		Пищевые инфекции. Острые кишечные инфекции:						

инфекции		брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях.	Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: индивидуальная, групповая		3.7	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		
Тема 1.6 Пищевые отравления и глистные заболевания.	18, 19	Содержание учебного материала	Тип занятия: обобщение и систематизация материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: индивидуальная, групповая	2	3.1 3.2 3.7	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	2	
		Пищевые отравления и глистные заболевания. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.						
Тема 1.7 Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения.	20, 21	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоение нового материала Метод занятия: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: групповая	2	3.1 3.2 3.7 3.8 У.1 У.2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	2	
		Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Симптоматика, источники заражения, методы борьбы на предприятиях. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития.						
Тема 1.8 Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях ОП.	22, 23	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоение нового материала Метод занятия: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: групповая	2	3.1 3.2 3.8 У.1 У.2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	2	
		Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Схема микробиологического контроля						
	24, 25	Практическое занятие № 2 Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	Тип занятия: обобщение и систематизация материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: индивидуальная, групповая	2	3.1 3.2 3.7 3.8 У.1 У.2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		+
	26, 27	Самостоятельная работа №2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Тип занятия: обобщение и закрепление материала	2	3.1 3.2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5		+

			Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа		3.7 3.8 У.1 У.2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		
Раздел 2. Основы физиологии питания								
Тема 2.1. Основные пищевые вещества и их источники.	28, 29	Содержание учебного материала 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	Тип занятия: обобщение и систематизация материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: индивидуальная, групповая	2	3.1 3.3 3.9 3.10 3.13 У.1 У.2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	2	
Тема 2.2. <i>Роль основных пищевых веществ в структуре питания</i>	30, 31	Содержание учебного материала <i>Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания</i>	Тип занятия: обобщение и систематизация материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: индивидуальная, групповая	2	3.1 3.3 3.9 3.10 У.1 У.2 У.6	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	2	
	32, 33	Практическое занятие № 3 Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности.	Тип занятия: обобщение и систематизация материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: индивидуальная, групповая	2	3.1 3.3 3.9 3.10 У.1 У.2 У.6	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		+
	34, 35	Самостоятельная работа №3 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	3.1 3.3 3.9 3.10 У.1 У.2 У.6	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		+

Тема 2.3 Пищеварение и усвояемость пищи	36, 37	Содержание учебного материала	Тип занятия: обобщение и систематизация материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: индивидуальная, групповая	1	3.1 3.3 У.1 У.2 У.6	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		
		Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи						
	38	Практическое занятие № 4 Изучение схемы пищеварительного тракта.	Тип занятия: обобщение и систематизация материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: индивидуальная, групповая	1	3.1 3.3 У.1 У.2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		+
	39	Практическое занятие № 5 Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	Тип занятия: обобщение и систематизация материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: индивидуальная, групповая	1	3.1 3.3 3.10 У.1 У.2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		+
Тема 2.4 Обмен веществ	40, 41	Содержание учебного материала	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	3.1 3.11 3.13 3.14 У.1 У.2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		+
		Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека						
Тема 2.5 Обмен энергии	42, 43	Содержание учебного материала	Тип занятия: обобщение и систематизация материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: индивидуальная, групповая	2	3.1 3.9 3.10 3.11 3.13 3.14 У.1 У.2 У.6	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		+
		Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма.						

Тема 2.6 Методика расчёта энергетической ценности блюда	44, 45	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоение нового материала	2	3.1	ОК 1-7, 9,10		+
		Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	Метод занятия: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная, групповая		3.10 3.12 У.1 У.2 У.7 У.8	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		
	46,47	Практическое занятие № 6 Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	Тип занятия: обобщение и систематизация материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: индивидуальная, групповая	2	3.1 3.10 3.12 У.1 У.2 У.7 У.8	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		+
	48,49	Практическое занятие № 7 Выполнение расчёта калорийности блюда.	Тип занятия: обобщение и систематизация материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: индивидуальная, групповая	2	3.1 3.10 3.12 У.1 У.2 У.7 У.8	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		+
	50	Самостоятельная работа № 4 Обмен веществ и энергии	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	1	3.1 3.10 3.12 У.1 У.2 У.7 У.8	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		+
Тема 2.6 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	51, 52	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоение нового материала	2	3.1	ОК 1-7, 9,10	2	
		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	Метод занятия: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная		3.16 У.1 У.2 У.7 У.8 У.9	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		

Тема 2.7 Нормы и принципы питания детей разного возраста.	53, 54	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоение нового материала Метод занятия: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	2	3.16 3.17 3.18 У.1 У.2 У.7 У.8	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	2	
		Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Методики составления рационов питания						
Тема 2.8 Лечебное и лечебно-профилактическое питание.	55	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоение нового материала Метод занятия: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	1	3.1 3.16 3.17 3.18 У.1 У.2 У.7 У.8 У.9	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	2	
		Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания						
	56, 57	Практическое занятие № 8 Составление рационов питания для различных категорий потребителей	Тип занятия: обобщение и систематизация материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: индивидуальная, групповая	2	У.1 У.2 У.7 У.8 У.9	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		+
	58	Самостоятельная работа № 5 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	1	3.1 3.16 3.17 3.18 У.1 У.2 У.7 У.8 У.9	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		+
Раздел 3 Санитария и гигиена в								

пищевом производстве								
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	59, 60	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоение нового материала Метод занятия: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	2	3.1 3.4 У.1 У.3 У.4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	2	
		Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.						
	61	Самостоятельная работа № 6 Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	Тип занятия: обобщение и систематизация материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: индивидуальная, групповая	1	3.1 3.4 У.1 У.3 У.4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		+
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	62, 63	Содержание учебного материала	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	3.1 3.4 У.1 У.3 У.4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	2	
		Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания						
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к моющим и дезинфицирующим средствам	64, 65	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоение нового материала Метод занятия: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	2	3.1 3.4 3.5 3.6 У.1 У.3 У.4 У.5	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	2	
		Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения						
	66, 67	Практическое занятие № 9 Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и	Тип занятия: обобщение и систематизация материала	2	У.1 У.3	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5		+

		дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: индивидуальная, групповая		У.4 У.5	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		
	68, 69	Самостоятельная работа № 7 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	3.1 3.4 3.5 3.6 У.1 У.3 У.4 У.5	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		+
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	70	Содержание учебного материала Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. 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	Тип занятия: усвоение нового материала Метод занятия: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	1	3.1 3.4 3.5 3.6 У.1 У.3 У.4 У.5	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	2	
	71, 72	Практическое занятие № 10 Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	Тип занятия: обобщение и систематизация материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: индивидуальная, групповая	2	У.1 У.3 У.4 У.6	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		+

	73	Самостоятельная работа № 8 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	1	3.4 3.5 3.6 У.1 У.3 У.4 У.5 У.6	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		+
Тема 3.5 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	74, 75	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоение нового материала Метод занятия: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная, групповая	2	3.4 3.5 3.6 У.1 У.3 У.4 У.5	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	2	
		Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация.						
	76	Самостоятельная работа № 9 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Тип занятия: совершенствование умений и навыков Метод занятия: практический Форма: индивидуальная	1	3.4 3.5 3.6 У.1 У.3 У.4 У.5	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		+
Консультации	77, 78	Повторение изученного материала.	Тип занятия: совершенствование умений и навыков Метод занятия: практический Форма: групповая, фронтальная	2	3.1-18 У.1-9	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	2	

Дифференциро- ванный зачет	79, 80	Задания для дифференцированного зачета.	Тип занятия: контрольно- проверочный Метод занятия: контрольный Форма: индивидуальная	2		ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		+
-------------------------------	--------	---	--	---	--	--	--	---

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством. (Содержание дидактической единицы закрепляется на лабораторных, практических занятиях)

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач. (Содержание дидактической единицы закрепляется во время прохождения практики.).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины требует наличия учебной аудитории/кабинета № 402

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный: учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкапами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

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.
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для студ. учреждений сред. и проф. образования/Л.В. Мармузова. – 9-е изд, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.-160с.

Дополнительные источники:

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
7. 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.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
10. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 256

11. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол. - М.: Изд.центр «Академия», 2013 г.160с

12. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2013г.256 с

13. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

Электронные издания:

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. 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/

4. 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.

5. 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/

6. 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/

7. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

8. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovesse.ru

9. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com

10. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru

11. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com

12. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знания: 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	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.
Умения: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и 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	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене