**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ**

**РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**ГБПОУ РК «КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |
| --- | --- |
| Введено в действие  приказом директора  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022г.  № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | УТВЕРЖДАЮ  Зам. директора по УПр  \_\_\_\_\_\_\_С.Ю. Письменная |

**Рабочая ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

2023г.

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на заседании методического совета  Протокол № \_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ г.  Председатель методсовета  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С. В. Казак | Рассмотрено и одобрено на заседании предметной цикловой комиссии  профессиональных дисциплин сферы обслуживания  Протокол № \_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Р.Г. Педант |

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом от 09 декабря 2016 года №1565 (ред. от 17.12.2020), по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм, с учетом примерной основной образовательной программы специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело,

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»

Разработчик:Гущина Анастасия Артёмовна, преподаватель.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| * + 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**   **УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **5** |
| * + 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **7** |
| * + 1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **11** |
| **4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **13** |

**1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «ОП.01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 09-10.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ПК,  ОК | Умения | Знания |
| ПК 1.1-1.4  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.7  ПК 4.1-4.6  ПК 5.1-5.6  ПК 6.1-6.4  ОК 01-07  ОК 09  ОК 10 | использовать лабораторное оборудование;  определять основные группы микроорганизмов;  проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;  обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;  производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;  осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;  проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд;  составлять рационы питания для различных категорий  потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека | основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов;  морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;  генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;  роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;  характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;  основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  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;  схему микробиологического контроля;  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 |

**Личностные результаты.** У выпускника, освоившего образовательную программу, должны быть сформированы личностные результаты реализации программы воспитания (далее – ЛР) в соответствии с Рабочей программой воспитания, входящей в состав настоящей образовательной программы.

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания**  *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** (при наличии) | |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства | **ЛР 13** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации** (при наличии) | |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации | **ЛР 14** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями**  (при наличии) | |
| Стрессоустойчивость, коммуникабельность | **ЛР 15** |
| Осознающий значимость профессионального развития в выбранной специальности | **ЛР16** |
| Осознающий потребность в труде, уважении к труду и людям труда, трудовым достижениям, добросовестное, ответственное и творческое отношение к разным видам трудовой деятельности; | **ЛР17** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные субъектами**  **образовательного процесса** (при наличии) | |
| Мотивация к самообразованию и развитию | **ЛР 18** |
| Сохранение традиций и поддержание престижа колледжа | **ЛР19** |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной нагрузки** | **75** |
| в т.ч. в форме практической подготовки | 32 |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **69** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 37 |
| практические занятия | 32 |
| **Самостоятельная работа** | **4** |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | **2** |

**Тематический план и содержаниеучебной дисциплины**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование**  **разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, домашняя работа, курсовая работа (проект)** | | | | | | | | | | | **Объем часов/в форме практической подготовки** | **Коды формируемых компетенций** |
| **1** | **2** | | | | | | | | | | | **3** | 4 |
| **Введение** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | **2** | ОК 01-07, 09, 10 |
| 1 | | | | | | | | | Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева. | |
| **Раздел 1** | **Морфология и физиология микробов** | | | | | | | | | | | **16/6** |  |
| **Тема 1.1**  **Морфология микробов** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | **2** | ОК 01-07, 09, 10 |
| 1 | | | | | | Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот. | | | | |
| 2 | | | | | | Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности. | | | | |
| **Практические занятия** | | | | | | | | | | | **2** |  |
| 1 | | | | | | Изучение физиологий и морфологии микроорганизмов. | | | | |
| **Тема 1.2.**  **Физиология**  **микробов** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | **2** | ОК 01-07, 09, 10 |
| 1 | | | | Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. | | | | | | |
| 2 | | | | Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов | | | | | | |
| **Тема 1.3.**  **Влияние внешней среды на микроорганизмы** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | **2** | ОК 01-07, 09, 10 |
| 1 | | | Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. | | | | | | | |
| 2 | | | Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. | | | | | | | |
| **Тема 1.4**  **Патогенные мик-робы и микроби-ологические пока-затели безопасности пищевых продуктов** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | **2** | ОК 01-07, 09, 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 |
| 1 | | | | | | Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет. | | | | |
| 2 | | | | | | Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля. | | | | |
| **Практические занятия** | | | | | | | | | | | **4** | ОК 01-07, 09, 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  ПК 6.3-6.4 |
| 2 | | | | | | Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции | | | | |
| 3 | | | | | | Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции. | | | | |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | | | | | | | | | | **2** |
| 1 | | | | | | Систематизация знаний «Пищевые отравления» (составление таблицы) | | | | |
| **Раздел 2** | **Основы физиологии питания** | | | | | | | | | | | **32/18** |  |
| **Тема 2.1**  **Основные пище вые вещества, их источники, роль в структуре питания** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | **4** | ОК 01-07, 09, 10  ПК 1.2-1.5  ПК 2.2-2.8  ПК 3.2-3.6  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5  ПК 6.1 |
| 1 | | | | | | | | Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах | | |
| 2 | | | | | | | | Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания | | |
| **Практические занятия** | | | | | | | | | | | **2** | ОК 01-07, 09, 10 |
| 4 | | | | | | Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности | | | | |
| **Тема 2.2**  **Пищеварение и усвояемость пищи** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | **2** | ОК 01-07, 09, 10  ПК 1.2-1.5  ПК 2.2-2.8  ПК 3.2-3.6  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5  ПК 6.1 |
| **1** | | | | | Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения | | | | | |
| **2** | | | | | Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи | | | | | |
| **Практические занятия** | | | | | | | | | | | **4** | ОК 01-07, 09, 10 |
| 5 | | | | | | Изучение схемы пищеварительного тракта. | | | | |
| 6 | | | | | | Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи | | | | |
| **Тема 2.3**  **Обмен веществ и энергии** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | **4** | ОК 01-07, 09, 10  ПК 1.2-1.5  ПК 2.2-2.8  ПК 3.2-3.6  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5  ПК 6.1 |
| 1 | | Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека Общее понятие об обмене энергии. | | | | | | | | |
| 2 | | Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда | | | | | | | | |
| **Практические занятия** | | | | | | | | | | | **8** | ОК 01-07, 09, 10 |
| 7 | | | | | | Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. | | | | |
| 8 | | | | | | Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя) | | | | |
| **Тема 2.4**  **Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | **4** | ПК 6.1  ОК 01-07, 09, 10 |
| 1 | | | | | Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда | | | | | |
| 2 | | | | | Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания | | | | | |
| **Практические занятия** | | | | | | | | | | | **4** | ОК 01-07, 09, 10 |
| 9 | | | | | | Составление рационов питания для различных категорий потребителей | | | | |
| **Раздел 3** | **Гигиена и санитария в организациях питания** | | | | | | | | | | | **23/8** |  |
| **Тема 3.1**  **Личная гигиена работников пищевых производств.**  **Пищевые отравления и их профилактика** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | **4** | ОК 01-07, 09, 10  ПК 1.2-1.5  ПК 2.2-2.8  ПК 3.2-3.6  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5  ПК 6.3-6.4 |
| 1 | | | | | | | | | | Личная гигиена работников пищевых производств.  Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. |
| 2 | | | | | | | | | | Гельминтозы их профилактика. |
| 3 | | | | | | | | | | Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены |
| **Практические занятия** | | | | | | | | | | | **4** | ОК 01-07,09, 10  ПК 1.2-1.5  ПК 2.2-2.8  ПК 3.2-3.6  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5  ПК 6.3-6.4 |
| 10 | | | | | | | | Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве. | | |
| 11 | | | | | | | | Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве | | |
| **Тема 3.2**  **Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | **4** | ОК 01-07, 09, 10  ПК 1.2-1.5  ПК 2.2-2.8  ПК 3.2-3.6  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5  ПК 6.3-6.4 |
| 1 | | | | | | | 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 | | | |
| 2 | | | | | | | Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. | | | |
| 3 | | | | | | | Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения | | | |
| **Практические занятия** | | | | | | | | | | | **2** | ОК 01-07, 09, 10  ПК 1.2-1.5  ПК 2.2-2.8  ПК 3.2-3.6  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5  ПК 6.3-6.4 |
| 12 | | | | | | Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования | | | | |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | | | | | | | | | | **2** |
| **2** | | | | | | Изучение требований системы ХАССП, санитарных норм и правил | | | | |
| **Тема 3.3**  **Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | **2** | ОК 01-07, 09, 10  ПК 1.2-1.5  ПК 2.2-2.8  ПК 3.2-3.6  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5  ПК 6.3-6.4 |
| 1 | Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов | | | | | | | | | |
| 2 | Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок | | | | | | | | | |
| **Практические занятия** | | | | | | | | | | | **2** | ОК 01-07, 09, 10 |
| 13 | | | | | | Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж). | | | | |
| **Тема 3.4**  **Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | **3** | ОК 01-07, 09, 10  ПК 1.2-1.5  ПК 2.2-2.8  ПК 3.2-3.6  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5  ПК 6.3-6.4 |
| 1 | | Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация | | | | | | | | |
| 2 | | Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции | | | | | | | | |
| **Промежуточнаяаттестация**дифференцированный зачет | | | | | | | | | | | | **2** |  |
| **Всего:** | | | | | | | | | | | | **75** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены».

Оборудованиеучебногокабинета: «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

* посадочныеместапоколичествуобучающихся– 25;
* рабочееместопреподавателя– 1;
* учебно-методическоеобеспечение

Технические средстваобучения:

- комплект мультимедийного оборудования (компьютер с лицензионным программным обеспечением Astra Linux Common edition релиз Орел-1;, телевизор-1)

- Фото и видеоматериалы, презентации.

**3.2Информационноеобеспечение обучения по дисциплине**

* + 1. Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

**3.2.1.Основные печатные издания**

1. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023— 220 с.
2. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 188 с.
3. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 180 с..
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 11-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 256 с.
5. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с.
6. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 224 с

**3.2.2.Дополнительные источники:**

1.Леонова, И. Б.  Основы микробиологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 277 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18297-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534739>

2.Мудрецова-Висс, К. А. Основы микробиологии : учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0904-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1046287. – Режим доступа: по подписке

3.Сидоренко, О. Д. Биологические методы контроля продукции животного происхождения : учебник / О.Д. Сидоренко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 164 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016943-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1406643– Режим доступа: по подписке.

4. ГОСТ Р 507647-94 «Общественное питание. Термины и определения»

5. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»

6. ГОСТ Р 50764-95 «Общественное питание. Общие требования»

7. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»

8. Сан ПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов

9. Сан ПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

10. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

11.СанПиН 2.3.2.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий».

12. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

13. СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».

14. СП 3.5.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».

15. СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».

16. СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций».

17. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза».

**Интернет-ресурсы**

Лекции «Санитария и гигиена» [https://lektsia.com/8x238f.html](https://lektsia.com/8x238f.html%20)

Пример решения задач по физиологии питания <https://studopedia.ru/26_59799_tema-sostavlenie-ratsionov-pitaniya-dlya-razlichnih-kategoriy-potrebiteley.html>

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| **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 | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | **Текущий контроль**  **при проведении:**  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов аудиторной (самостоятельной) работы  **Промежуточная аттестация**  в форме дифференцированного зачета |
| **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 | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д. | **Текущий контроль:**  - защита отчетов по практическим/ занятиям;  - оценка заданий для аудиторной (самостоятельной) работы  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий  **Промежуточная аттестация**:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете |