

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»
Многопрофильный колледж



УТВЕРЖДАЮ

Директор

/С.А. Махновский

02 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И
ГИГИЕНА**

«общепрофессионального цикла»

**программы подготовки специалистов среднего звена
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения

очная

Магнитогорск, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе: ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «9» декабря 2016 г. №1565; Примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированной в федеральном реестре примерных основных образовательных программ (регистрационный номер 44282), и примерной программы учебной дисциплины Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена (Приложение № II.6 к ПООП СПО).

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
«Экономика, земельно-имущественных
отношений и сферы услуг»

Председатель

 /Д.Г.Неупоренко
Протокол № 6 от 17.02.2021г.

Методической комиссией МпК

Протокол № 3 от 24.02. 2021г.

Разработчик:

преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»  /Марина
Александровна Ильина

Рецензент:

доцент кафедры Химии, к.с. – х.н., доцент
(должность, ученая степень, ученое звание)
 / И.А. Долматова/
подпись) (И.О. Фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	22
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	30
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	32
ПРИЛОЖЕНИЕ 3	33
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ	35

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина ОПЦ.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» относится к общепрофессиональному циклу.

Освоению учебной дисциплины предшествует изучение учебных дисциплин:

- ОУП.01 Русский язык;
- ОУП.08 Математика

Дисциплина ОПЦ.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» является предшествующей для изучения следующих учебных дисциплин, профессиональных модулей:

- ОПЦ. 04 Организация обслуживания
- ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
- ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПМ.06 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей программы подготовки специалистов среднего звена по специальности и овладению следующими общими и профессиональными компетенциями:

ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК7.1 Выполнение инструкции и задания повара по организации рабочего места

ПК 7.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

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

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 языке

ОК11Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

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	- У1 использовать лабораторное оборудование; – У2 определять основные группы микроорганизмов;	- 31основные понятия и термины микробиологии; - 32 классификацию микроорганизмов; - 33 морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.2	– У3 проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	- 34 генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; - 35 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; - 36 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; - 37 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
	– У4 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – У5 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;	– 38 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – 39 микробиологию основных пищевых продуктов; – 310 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – 311 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; – 312 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; – 313 правила личной гигиены работников организации питания;
	– У6 производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	– 314 классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – 315 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
	– У7 осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;	– 316 схему микробиологического контроля;
	– У8 проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;	– 317 пищевые вещества и их значение для организма человека;
	– У9 рассчитывать энергетическую ценность блюд;	– 318 суточную норму потребности человека в питательных веществах; – 319 основные процессы обмена веществ в организме;
	- У10 составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека.	- 320 суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; – 321 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; – 322 усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; – 323 нормы и принципы рационального

		сбалансированного питания для различных групп населения; – 324 назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; - 325 методики составления рационов питания
ОК01	У 01.1распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте У 01.2анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части У 01.3определять этапы решения задачи	З 01.2основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте З 01.3алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях З 01.4методы работы в профессиональной и смежных сферах
ОК02	У 02.2определять необходимые источники информации У 02.5выделять наиболее значимое в перечне информации	З 02.1номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности З 02.3формат оформления результатов поиска информации
ОК03	У 03.1определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	З 03.1содержание актуальной нормативно-правовой документации
ОК04	У 04.1организовывать работу коллектива и команды У 04.2взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	З 04.1психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК05	У 05.1грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	З 05.2правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК06	У 06.1описывать значимость своей профессии (специальности)	З 06.2значимость профессиональной деятельности по специальности
ОК07	У 07.1 соблюдать нормы экологической безопасности	З 07.1 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
ОК08		З 08.2 основы здорового образа жизни;
ОК09	У 09.1применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	З 09.1современные средства и устройства информатизации З 09.2порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК10	У 10.5кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) У 10.6писать простые связные сообщения на знакомые или	З 10.1правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы

	интересующие профессиональные темы	
ОК11	У11.9 демонстрировать экономически рациональное поведение;	311.4 порядок выстраивания презентации; 311.11 оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия в предпринимательской деятельности;

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	88
в том числе:	
лекции, уроки	32
практические занятия	26
лабораторные занятия	4
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
консультации	-
Самостоятельная работа	8
Промежуточная аттестация - экзамен	18

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПЦ.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды осваиваемых элементов компетенций
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	1	ОК1-ОК11 31
	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	28	ОК1-ОК11
Тема 1.1 Морфология микробов	Содержание учебного материала	3	32-33
	Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот.		
	Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическая работа № 1 Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.	2	ОК1-ОК11 У1У2-У3 33
	Лабораторная работа №1 Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.	2	ОК1-ОК11 У1-У3 32-33
	Самостоятельная работа обучающихся №1 Составить таблицу характеристики микроорганизмов	1	
	Тема 1.2. Физиология микробов	Содержание учебного материала	2
Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов			
Тематика практических занятий и лабораторных работ		4	ОК1-ОК11 У1-У3

	Лабораторная работа №2 Изучение физиологии микробов на примере процессов происходящих в дрожжевом тесте.	2	31-37
	Практическая работа №2 Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб, смывов с рук	2	ОК1-ОК11 У3-У5 38-313
	Самостоятельная работа обучающихся №2 работа над учебным материалом	1	
Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы	Содержание учебного материала	2	ОК1-ОК11 35-37
	Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.		
Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	Содержание учебного материала	1	ОК1-ОК11 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 37-313
	Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. 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.		
	Контрольная работа		
	Тематика практических занятий	4	
	Практическая работа №3 Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции	2	ОК1-ОК11 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 У1-У5 311-312
	Практическая работа №4 Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.	2	ОК1-ОК11 У1-У5 311-312
	Самостоятельная работа обучающихся №3 подготовить сообщения о пищевых инфекциях (по выбору учащегося).	2	

	- подготовить сообщения о пищевых отравлениях (по выбору учащегося);		
Раздел 2 Основы физиологии питания			
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала	4	ОК1-ОК11 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 6.1 317
	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 Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания		
	Тематика практических занятий	2	ОК1-ОК11 У9 317
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	2	ОК1-ОК11 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 6.1 317-322 У10
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическая работа № 6 Изучение схемы пищеварительного тракта. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	2	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	2	ОК1-ОК11 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 6.1 319 –320 У9-У10
	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. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда		
	Тематика практических занятий	4	
	Практическая работа № 7 Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2	

	Практическая работа № 8 Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя) Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2	317-320
	Самостоятельная работа обучающихся. №4 ответы на вопросы;	1	
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала	2	OK1-OK11 317-325
	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 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		
	Контрольная работа		
	Тематика практических занятий	4	OK1-OK11
	Практическая работа № 9-10 Составление рационов питания для различных категорий потребителей	4	
	Самостоятельная работа обучающихся № 5 составление таблицы «Особенности лечебного и лечебно-профилактического питания»	1	
Раздел 3 Гигиена и санитария в организациях питания			OK1-OK11
Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	Содержание учебного материала	2	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 ПК 7.1-7.2 38-313 У7
	Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиене		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическая работа №11 Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве	2	

Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	Содержание учебного материала 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 Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	4	ОК1-ОК11 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 ПК 7.1-7.2
	Тематика практических занятий	2	У5-У7
	Практическая работа №12 Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2	314-315
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	2	У6
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	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, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	4	ОК1-ОК11 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 ПК 7.1-7.2
			311-312

Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК1-ОК11 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 ПК 7.1-7.2
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции Контрольная работа		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическая работа №13 Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2	311-312 У7-У8
Промежуточная аттестация <i>в том числе:</i> Экзамен Консультации		18	
Итого:		88	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения и оснащение:

Тип и наименование специального помещения	Оснащение специального помещения
Кабинет химии	Рабочее место преподавателя: персональный компьютер, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель
лаборатория химии	Макет демонстрационный "Центрифуга", тематические плакаты и таблицы; Весы кухонные Maxwell MW-1451, Весы электронные ВЛР, Весы квадратные; Эксикаторы; Сушилки настенные; Крышка с вытяжкой (для вытяжного шкафа №01380750); Тигли фарфоровые низкие №3; Шкафы для посуды и оборудования; Шкаф для хранения химических реактивов, (450*900*2100 мм.); Шкафы сушильные; Щипцы тигельные; Шкаф вытяжной с мойкой; Столбы лабораторные; Надставки для стола;
помещение для самостоятельной работы: компьютерные классы; читальные залы библиотеки	Персональные компьютеры с пакетом MSOffice, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

Основная литература

1. **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. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-8199-0909-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=349797>

2. **Рубина, Е. А.** Микробиология, физиология питания, санитария [Электронный ресурс] : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. - 240 с. - (Среднее профессиональное образование). - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=300459>

Дополнительная литература

1. **Феоктистова, Т. Г.** Производственная санитария и гигиена труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. Г. Феоктистова, О.Г. Феоктистова, Т.В. Наумова. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 382 с. - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=229425>

2. **Азизов, Б. М.** Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 432 с.: - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-006011-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=354496>

Периодические издания

Пищевая промышленность - ISSN 0235-2489 <https://cyberleninka.ru/journal/n/pischevaya-promyshlennost?i=1032707>

Методические указания

1. Диетическое питание: методические указания к выполнению практических работ по дисциплинам «Школьное, диетическое и лечебно-профилактическое питание» и «Диетическое питание» для обучающихся для специальностей 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 19.02.10 Технология продукции общественного питания / И. В. Авдюшина. - Магнитогорск: Изд-во Магнитогорск. гос. техн. ун-та, 2020.-9 с.

2. Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» для обучающихся специальностей 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело / М. А. Ильина. Магнитогорск: МГТУ им. Г.И. Носова, 2020.

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

MS Windows

Calculate Linux Desktop

MS Office

7 Zip

Интернет-ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://new.znaniy.com/read?id=342181>

3.3 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Тема 1.1 Морфология микробов

Задание 1 Составить таблицу характеристики микроорганизмов

Изучив страницу 9- 47 основного источника 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 : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 384 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniy.com/read?id=56134> заполнить таблицу «Характеристика микроорганизмов»

Микробы	Характеристика
Бактерии	
Вирусы	
Фаги	
Грибы	
Дрожжи	

Цель:

- систематизация материала
- кодировка материала при помощи таблиц
- активизация познавательной деятельности.

Рекомендации по выполнению задания:

При работе с информационным текстом можно использовать метод составления таблиц. Таблица помогает систематизировать информацию, проводить параллели между явлениями, событиями или фактами. Данные таблицы помогают увидеть не только отличительные признаки объектов, но и позволяют быстрее и прочнее запоминать информацию.

1. При составлении таблицы необходимо выделить главное в теме.

2. Четко и кратко заполнить таблицу.

3. Сделать вывод.

Форма контроля:

- представление таблицы на образовательном портале (в соответствующем курсе);
- обсуждение составленных таблиц, оценка.

Тема 1.2 Физиология микробов

Задание 2 Работа над учебным материалом

Изучив страницы 50-84 основного источника Мудрецова-Висс К.А. Основы микробиологии : учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 384 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniyum.com/read?id=56134> законспектировать обмен веществ и питание микробов.

Цель:

- систематизация материала
- активизация познавательной деятельности.

Форма контроля:

- представление письменной работы;
- обсуждение выбранного фактора, оценка

—

Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности

пищевых продуктов

Задание 3 Подготовить сообщения на темы:

- пищевые инфекции (по выбору обучающегося).
- пищевые отравления (по выбору обучающегося);

Цель:

- систематизация материала
- активизация познавательной деятельности.

Рекомендации по выполнению задания:

В сообщении выделяются три основные части:

- 1) Вступительная часть, в которой определяется тема, структура и содержание.
- 2) Основная часть содержит изложение изучаемой темы / вопроса / проблемы (желательно в проблемном плане).
- 3) Обобщающая – заключение, выводы.

Формы контроля:

Выступление на занятии.

Тема 2.3 Обмен веществ и энергии

Задание 4 Обмен веществ и энергии

Изучив страницы 42-76 основного источника Мудрецова-Висс К.А. Основы микробиологии : учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 384 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniyum.com/read?id=56134> ответьте на вопросы:

1. Обмен веществ и энергии как основа процессов жизнедеятельности организма.
2. Особенности обмена белков, жиров и углеводов, их роль в процессах роста и развития организма.
3. Особенности обмена минеральных солей, микроэлементов, витаминов и воды, их роль в процессах роста и развития организма.

4. Энергетические затраты человека и основные методы их определения.

Формы контроля:

Письменный опрос

Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения

Задание 5 составление таблицы «Особенности лечебного и лечебно-профилактического питания»

Изучив страницы 95-103 основного источника 2 Рубина, Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018. - 240 с. - (Среднее профессиональное образование). - Текст : электронный. - URL: Режим доступа: <https://new.znaniyum.com/read?id=300459>

заполнить таблицу

Заболевание	Лечебное питание

Цель:

- систематизация материала
- кодировка материала при помощи таблиц
- активизация познавательной деятельности.

Рекомендации по выполнению задания:

При работе с информационным текстом можно использовать метод составления таблиц. Таблица помогает систематизировать информацию, проводить параллели между явлениями, событиями или фактами. Данные таблицы помогают увидеть не только отличительные признаки объектов, но и позволяют быстрее и прочнее запоминать информацию.

1. При составлении таблицы необходимо выделить главное в теме.
2. Четко и кратко заполнить таблицу.
3. Сделать вывод.

Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала

Задание 6 Изучение требований системы ХАССП

Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

Цель:

- систематизация материала
- активизация познавательной деятельности.

Форма контроля:

- представление письменной работы;
- обсуждение выбранного фактора, оценка

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

1.1 Текущий контроль

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения	
У1 - использовать лабораторное оборудование;	-оценка отчета по выполнению лабораторных работ,
У2 - определять основные группы микроорганизмов;	- оценка отчета по выполнению лабораторной работы,
У3 - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	- оценка отчета по выполнению лабораторной работы,
У4 - обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	- оценка отчета по выполнению практической работы
У5–обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;	- оценка отчета по выполнению практической работы
У6–производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	- оценка отчета по выполнению практической работы
У7– осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;	- оценка отчета по выполнению практической работы
У8 - проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;	- оценка отчета по выполнению практической работы
У9–рассчитывать энергетическую ценность блюд;	- оценка отчета по выполнению практической работы,
У10- составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	- оценка отчета по выполнению практической работы
Знания	
З1-основные понятия и термины микробиологии;	- устный опрос (фронтальный, индивидуальный),
З2-классификацию микроорганизмов;	- устный опрос (фронтальный, индивидуальный), - проверка самостоятельной работы
З3 -морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;	- - устный опрос (фронтальный, индивидуальный), - проверка самостоятельной работы
З4-генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;	- устный опрос (фронтальный, индивидуальный), - проверка самостоятельной работы
З5 -роль микроорганизмов в круговороте веществ	

в природе;	- устный опрос (фронтальный, индивидуальный),
36-характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;	- устный опрос (фронтальный, индивидуальный),
37- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;	- устный опрос (фронтальный, индивидуальный),
38 -основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	- устный опрос (фронтальный, индивидуальный),
39- микробиологию основных пищевых продуктов;	- устный опрос (фронтальный, индивидуальный),
310- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	- аудиторные контрольные работы в устной или письменной форме
311- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;	устный опрос (фронтальный, индивидуальный), - проверка самостоятельной работы
312-методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	- контрольная работа
313- правила личной гигиены работников организации питания;	- - устный опрос (фронтальный, индивидуальный),
314- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;	- устный опрос (фронтальный, индивидуальный),
315 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;	- устный опрос (фронтальный, индивидуальный),
316- схему микробиологического контроля;	- анализ составленных схем, - устный опрос (фронтальный, индивидуальный), - контрольная работа
317-пищевые вещества и их значение для организма человека;	устный опрос (фронтальный, индивидуальный),
318-суточную норму потребности человека в питательных веществах;	устный опрос (фронтальный, индивидуальный),
319-основные процессы обмена веществ в организме;	устный опрос (фронтальный, индивидуальный),
320- суточный расход энергии;	устный опрос (фронтальный, индивидуальный),
321- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	устный опрос (фронтальный, индивидуальный),
322-физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	устный опрос (фронтальный, индивидуальный),
323-усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	устный опрос (фронтальный,

	индивидуальный),
324-усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	устный опрос (фронтальный, индивидуальный),
325-усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	устный опрос (фронтальный, индивидуальный),
326- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	устный опрос (фронтальный, индивидуальный),
327- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;	- оценка результатов самостоятельной работы; - аудиторные контрольные работы в устной или письменной форме
328 - методики составления рационов питания	-оценка навыков самостоятельного анализа нормативных источников РФ и др - оценка результатов самостоятельной работы; -Контрольная работа

4.2 Промежуточная аттестация Форма промежуточной аттестации по дисциплине «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» - *экзамен.*

Результаты обучения		Оценочные средства
-У1 использовать лабораторное оборудование; – У2 определять основные группы микроорганизмов;	- З1 основные понятия и термины микробиологии; -32 классификацию микроорганизмов; -33 морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;	Перечень теоретических вопросов: 1.Морфология микроорганизмов 2.Физиология микроорганизмов 3.Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы 4.Микробиология важнейших пищевых продуктов: молока и молочных продуктов 5.Микробиология важнейших пищевых продуктов: мяса и колбасных изделий 6.Микробиология важнейших пищевых продуктов : яиц 7.Микробиология важнейших пищевых продуктов: рыбы 8.Микробиология важнейших пищевых продуктов: макаронных изделий и хлеба 9.Микробиология важнейших пищевых продуктов: муки и круп 10.Микробиология важнейших пищевых продуктов: плодов и овощей 11.Патогенные микроорганизмы 12.Основные пищевые инфекции 13.Основные пищевые отравления 14.Сравнительная характеристика пищевых отравлений и инфекция 15.Источники инфицирования пищевых
– У3 проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	- З4 генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; - З5 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; -36 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; -37 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;	

– У4обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – У5 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;	-38основные пищевые инфекции и пищевые отравления; -39микробиологию основных пищевых продуктов; -310основные пищевые инфекции и пищевые отравления; -311возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; -312методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; -313правила личной гигиены работников организации питания;	- продуктов микроорганизмами 16.Санитарно-гигиенические требования к территории предприятий общественного питания 17.Санитарно-гигиенические требования к производственным помещениям предприятия общественного питания 18.Санитарно-гигиенические требования к торговым помещениям предприятия общественного питания 19.Санитарно-гигиенические требования к складским помещениям предприятия общественного питания 20.Методы и средства дезинфекции, дезинсекции и дератизации. Характеристика дезинфицирующих средств. 21.Основные характеристики оборудования и инвентаря используемых на пищевом производстве. Их маркировка, хранение и обработка 22.Правила личной гигиены: уход за кожей рук, тела, ногтями, полостью рта. 23.Санитарная одежда, правила пользования и хранения на предприятиях общественного питания 24.Медицинские осмотры и обследования. Их назначение, сроки проведения, документация. 25.Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, приему и хранению, реализации пищевых продуктов 26.Санитарные требования к транспорту для перевозок продуктов и полуфабрикатов. Условия и сроки перевозки. 27.Условия хранения и сроки реализации скоропортящихся продуктов 28.Правила санитарной обработки транспорта. Санитарные требования к таре, ее обработке и дезинфекции 29.Микробиологический контроль качества пищевых продуктов и их гигиеническая Экспертиза 30.Санитарно-эпидемиологические требования к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования предприятия 31.Анатомия и физиология пищеварительного тракта 32.Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения 33.Биологическая ценность белков. Нормы потребления белков в суточном рационе питания. 34.Биологическая ценность жиров. Нормы потребления жиров в суточном рационе питания. 35.Биологическая ценность углеводов. Нормы потребления углеводов в суточном
– У6производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	– 314классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – 315правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;	
– У7осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;	– 316схему микробиологического контроля;	
– У8проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;	– 317пищевые вещества и их значение для организма человека;	
– У9рассчитывать энергетическую ценность блюд;	– 318суточную норму потребности человека в питательных веществах; – 319основные процессы обмена	

	веществ в организме;	рационе питания.
- У10составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека.	- 320суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; – 321физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; – 322усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; – 323нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; – 324назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; - 325методики составления рационов питания	36 Роль минеральных веществ, микроэлементов и воды в структуре питания. 37 Обмен веществ и энергии как основа процессов жизнедеятельности организма. 38Особенности обмена белков, жиров и углеводов, их роль в процессах роста и развития организма. 39Особенности обмена минеральных солей, микроэлементов, витаминов и воды, их роль в процессах роста и развития организма. 40 Понятие рациона питания. Требования, предъявляемые к рациональному питанию и правила его организации. 41Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения. 42 Методики составления рационов питания. 43 Принципы нормирования пищевых веществ и их калорийность в зависимости от пола, возраста, профессии. 44 Режим питания. Усвояемость пищи, факторы, влияющие на нее. 45 Детское питание и его особенности. 46 Особенности питания школьников и студентов. 47 Основы и нормы организации лечебно-профилактических и лечебных рационов. 48 Назначение и особенности лечебного (диетического) и лечебно-профилактического питания 49 Основные принципы построения диетического и лечебно-профилактического питания 50.Процессы ассимиляции и диссимиляции Практические задания: 1.Определить по рисунку микроорганизмы. 2.Вы работаете в мясном цехе. Получили тушу говядины. Как определить качество мяса. 3.Вы принимает на склад предприятия общественного питания тушенку. Как определить качество консервов. 4. Какое сырье и продукты не разрешается принимать на предприятия общественного питания: - живую рыбу; - грибы мятые; - сельскохозяйственную птицу без клейма;

		- овощи и плоды с признаками гнили; - пирожные с кремом из сливок. Поясните почему? 5. Назовите оборудование микробиологической лаборатории 6. Вы работаете в кондитерском цехе. Какие правила личной гигиены должны соблюдать 7. На ПОП после окончания работы остались нереализованными следующие блюда: - борщ украинский; - суп молочный; - мясо заливное; - блинчики с творогом; - гуляш из говядины; - рыба жареная. Какие блюда можно оставить на следующий день? Что с ними нужно сделать? 8. После посещения ПОП работником СЭС в акте были отражены следующие замечания: - не все ножи промаркированы; - разделочные доски овощного и мясного цехов хранятся в моечной; - отсутствует хлебoreзка; - обработка яиц производится в моечной ванне горячего цеха; Укажите правомерное замечание, обоснуйте ответ. 9. Заболевание возникло после употребления консервов из грибов домашнего приготовления. В семье заболели двое. Первые признаки заболевания наступили через 8 часов после употребления и проявились следующим образом: головокружение, сухость во рту, жажда. Наблюдалась рвота и судороги. Через сутки состояние ухудшилось, и больные были госпитализированы. В стационаре наблюдались: ухудшение зрения, затруднение глотания, резкая слабость, расширение зрачков, температура тела была нормальной. Из 5 банок консервов, сохранившихся к началу заболевания, 4 оказались бомбажными. Какое пищевое отравление можно
--	--	--

		подозревать на основании клинических данных? Какие профилактические меры необходимо соблюдать при данном отравлении? 10.Результаты исследования состояния микроклимата на предприятии общественного питания показали, что в горячем цехе в летний период времени физические параметры воздуха были следующими: Температура воздуха - 28 С; Относительная влажность - 60%; Скорость движения воздуха - 0,2 м/с. Сделайте заключение о том, являются ли параметры микроклимата оптимальными допустимыми или недопустимыми. В случае если наблюдаются отклонения физических характеристик воздуха от нормативных, укажите причину этих отклонений, последствия для работников цеха и возможные пути разрешения сложившейся ситуации 11.Посещение столовой и употребление в пищу «Салата из свежих овощей» вызвало у людей пищевое отравление. Вопросы: 1. возбудителем какого заболевания является «Салат из свежих овощей»? 2. меры предупреждения и профилактики данного заболевания? 12.Проведите органолептическую оценку качества шоколада. 13.Рассчитайте энергетическую ценность продукта (по индивидуальному заданию). 14. Определите химический состав Щей вегетарианских (в граммах). Рецептура Щи вегетарианские Картофель - 40г Капуста белокочанная – 50 г молока, если известно, что в нем содержится 2,8г белка, 3,2 жира, 4,7 углеводо Морковь – 20г Лук репчатый - 20 г Масло растительное - 5г 15.Определите энергетическую ценность 140г горбуши, если известно, что в 100г содержится белков 21г, жира 7 г. 7. Определить энергетическую ценность ужина: Меню ужина Рыба отварная (треска) -100г Капуста цветная отварная -150г Хлеб пшеничный – 30г
--	--	--

		16. Составьте однодневное меню для девушки 18 лет 1 группы труда (2000ккал с учетом норм физических потребностей: белок 61г, в том числе животного 34 г, жирам 67 г, углеводов 289г. Режим питания – четырехразовый. 17. Рассчитайте калорийность полдника и химический состав: Меню полдника Творог нежирный протертый – 100г Отвар шиповника 180г (шиповник - 5г, сахар -15г, вода -160г). 10. Определите энергетическую ценность 150 г пастеризованного в.
--	--	--

Критерии оценки

Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям

Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.

Точность оценки, самооценки выполнения

Соответствие требованиям инструкций, регламентов

Рациональность действий и т.д.

Критерии оценки экзамена

–«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.

–«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

–«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.

–«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ВКЛЮЧАЯ АКТИВНЫЕ И ИНТЕРАКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ

№ п/п	Название образовательной технологии (с указанием автора) / активные и интерактивные методы обучения	Цель использования образовательной технологии	Планируемый результат использования образовательной технологии	Описание порядка использования (алгоритм применения) технологии в практической профессиональной деятельности
1	Концентрированного обучения Я.И. Коменский	Организация учебного процесса, при которой внимание студентов сосредоточиваются на более глубоком изучении темы за счет объединения уроков в блоки	Максимально сближает учебный процесс с естественными психологическими особенностями человеческого восприятия, осмысления, запоминания, воспроизведения, применения, систематизации и обобщения	Ведение материала блоками Учебный блок включает лекцию, практическое занятие, самостоятельную работу учащихся, контроль (зачет)
2	Развивающее обучение Л.С. Выготский, Л.В. Занков,	Развитие личности и ее способностей	Ориентация учебного процесса на потенциальные возможности человека и их реализацию	Вовлечение студентов в различные виды деятельности
3	Дифференцированного обучения Т.К.Донская В.В.Фирсов	Обучения в одной группе с разными способностями	Усвоение программного материала на различных планируемых уровнях, но не ниже обязательного (госуд. стандарта)	выполнение студентами заданий разного уровня сложности
4	Модульного обучения П.А.Юцявичене	Освоение учебного материала в процессе активной деятельности учеников; Развитие у студентов умений планировать свою деятельность	Самостоятельная работа студентов по индивидуальным заданиям Психологическая комфортность на занятиях	Работа с модульными блоками – учебными элементами (УЭ), которые структурируются в определенном порядке, предлагаются студентам в комплектах
5	Деловая игра Л. С. Выготский, А.Н. Леонтьев, Д.Б. Эльконин и др.	Обеспечение личностно-деятельского характера усвоения знаний, умений, навыков	Самостоятельная познавательная деятельность, направленная на поиск, обработку информации	Игровые методы вовлечения студентов в творческую деятельность
6	Проблемного обучения Д. Дьюи	Развитие познавательной способности	Постоянная постановка перед студентом проблемных ситуаций приводит к тому, что он	Преподаватель, зная уровень подготовленности своих студентов и исходя из специфики обучения, может

			стремится их разрешить, тем самым мы имеем дело с творческой личностью всегда способной к поиску	ставить перед ними уже встречавшиеся ранее проблемы. При этом он учитывает следующее: а) решение встречавшихся ранее, но не решенных из-за отсутствия достаточных знаний проблем укрепляет интерес учащихся к предмету, убеждает их в том, что практически преодолимы все учебные проблемы - для этого надо иметь больше знаний
7	Здоровьесберегающие	Обеспечить студенту высокий уровень реального здоровья, вооружив его необходимым багажом знаний, умений, навыков, необходимых для ведения здорового образа жизни, и воспитав у него культуру здоровья.	Использование данных технологий позволяют равномерно во время урока распределять различные виды заданий, чередовать мыслительную деятельность с физминутками, определять время подачи сложного учебного материала, выделять время на проведение самостоятельных работ, нормативно применять ТСО, что дает положительные результаты в обучении.	При организации урока выделить три основных этапа с точки зрения здоровьесбережения, которые характеризуются своей продолжительностью, объемом нагрузки и характерными видами деятельности
8	Групповые технологии (Г.К. Селевко)	Активизация коллективной познавательной деятельности. Формирование личной ответственности, коммуникативной культуры	Организация совместных действий ведущих к активизации познавательного процесса	На практических занятиях в работе творческих групп использую: познавательные задачи, заполнение таблиц, опорных конспектов
9	Информационные компьютерные технологии (А.И. Яковлев)	Повышение уровня компетентности в области современных информационных технологий	Участие работы на образовательном портале, опыт работы в сети Интерн. Наблюдается повышение активности и мотивации к профессиональной самореализации (создают презентации и проекты по темам)	Размещение материала на образовательном портале

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ/ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

Разделы/темы	Темы практических/лабораторных занятий	Количество часов	Требования ФГОС СПО (уметь)
Раздел 1. Морфология и физиология микробов		12	
Тема 1.1 Морфология микробов	Практическая работа № 1 Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.	2	У1
	Лабораторная работа №1 Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.	2	У1,У2,У3
Тема 1.2. Физиология микробов	Лабораторная работа №2 Выращивание микробов на различных питательных средах.	2	У1, У2,У3
	Практическая работа №2 Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб, смывов с рук	2	
Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	Практическая работа №3 Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции	2	У3
	Практическая работа №4 Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.	2	У3
Раздел 2. Основы физиологии питания		12	
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Практическая работа № 5 Расчет энергетической ценности блюд	2	У9,10
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи вакуумирования и упаковки	Практическая работа № 6 Изучение схемы пищеварительного тракта. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	2	У9,10
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Практическая работа № 7 Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2	У9
	Практическая работа № 8	2	

	Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя) Составление рационов питания для различных категорий потребителей		
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Практическая работа № 9-10 Составление рационов питания для различных категорий потребителей	4	У10
Раздел 3. Гигиена и санитария в организациях питания			
Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	Практическая работа № 11 Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве	2	У4,5
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	Практическая работа №12 Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2	
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Практическая работа № 13 Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2	У7,У8
ИТОГО		30	

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ МАРШРУТ

Контроль-ная точка	Раздел/тема	Формируемые компетенции (ОК, ПК, У, З)	Оценочные средства	
№1	Раздел1 Морфология и физиология микробов	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 32-33, 34-37, 311-312 У1-У5	Рубежная контрольная работа №1	1.Теоретические вопросы 2. Практико-ориентированные задания
№2	Раздел 2 Основы физиологии питания	ОК 1-7,9,10 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 6.1 317-325 У9-У10	Рубежная контрольная работа №2	1.Теоретические вопросы 2. Практико-ориентированные задания
№3	Раздел3 Гигиена и санитария в организациях питания	ОК 1-7, 9,10 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 У5-У7 38-313	Рубежная контрольная работа №2	1.Теоретические вопросы 2. Практико-ориентированные задания
№4	Допуск к экзамену		Портфолио	1. Практико-ориентировочные задания
Промежуточная аттестация	Экзамен		Экзаменационные билеты	1.Перечень теоретических вопросов 2 Типовые практико-ориентированные задания

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

[illegible]