


Министерство образования, науки
и молодежной политики Нижегородской области
Государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Городецкий Губернский колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
программы подготовки специалиста среднего звена
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

г. Городец, 2020

РАССМОТРЕНО

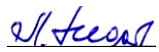
на заседании методической комиссии
преподавателей специальностей
«Технология продукции общественного питания»,
«Поварское и кондитерское дело»
Протокол №1 от 27 августа 2020 года

Председатель МК  /Солохина К.С./

Зав. методическим кабинетом



_____/Климичева Н.У./

Автор:  /Федотова Л.Е./

Составлена в соответствии с ФГОС по
по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Заместитель директора по УПР



_____/Голычева Л.С./

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 8 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 16 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 17 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Данная учебная дисциплина относится к общепрофессиональному циклу. Освоение содержания учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена обеспечивает реализацию следующих межпредметных связей: ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03 Техническое оснащение организаций питания.

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- 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 (ХАССП (НАССР)) 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;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- 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

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

| Общие и профессиональные компетенции | Уметь | Знать |
|--|--|---|
| <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> | <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> | <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |
| <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> | <p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.</p> | <p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.</p> |
| <p>ОК 03. Планировать и</p> | <p>Определять актуальность нормативно-правовой</p> | <p>Содержание актуальной нормативно-правовой</p> |

| | | |
|---|--|--|
| реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | Психология коллектива. Психология личности Основы проектной деятельности |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов. |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности | Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной |

| | | |
|---|--|---|
| | <p>объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> | <p>направленности</p> |
| <p>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</p> | <p>Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при обработке сырья. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления пищи. Обеспечивать условия, сроки хранения готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий</p> | <p>Требования производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для эспрессо оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, приготовления пищи. Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР))</p> |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|--------------------|
| Объем образовательной нагрузки | 64 |
| Самостоятельная работа | 4 |
| Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 60 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 24 |
| практические занятия | 32 |
| консультации | 4 |
| Форма аттестации по дисциплине – экзамен (3 семестр) | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|--|---|-------------|---|
| Введение | <i>Содержание учебного материала</i> | 1 | OK 1-10 |
| | 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 | 21 | |
| Тема 1.1 Морфология микробов | <i>Содержание учебного материала</i> | 7 | OK 1-10 |
| | 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. | | |
| | <i>Тематика лабораторных занятий</i> | 4 | |
| | 1.Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов. | 2 | OK 1-10 |
| | 2.Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах. | 2 | OK 1-10 |
| Тема 1.2. Физиология микробов | <i>Содержание учебного материала</i> | 6 | OK 1-10 |
| | 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 | | OK 1-10 |
| | <i>Тематика лабораторных занятий</i> | 4 | |
| | 1.Выращивание микробов на различных питательных средах. | 2 | OK 1-10 |
| | 2.Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук | 2 | OK 1-10 |
| | <i>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</i> | | |

| | | | |
|---|--|-----------------------|--|
| | работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач | | |
| Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы | <i>Содержание учебного материала</i> | 4 | |
| | 1. Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. | | <i>ОК 1-10</i> |
| | 2. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. | <i>ОК 1-10</i> | |
| | <i>Самостоятельная работа обучающихся</i> работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач | 1 | |
| Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов | <i>Содержание учебного материала</i> | 6 | |
| | 1. Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет. | | <i>ОК 1-10</i> |
| | 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. | | <i>ОК 1-10 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</i> |
| | <i>Тематика лабораторных занятий</i> | 4 | |
| | 1. Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции | 2 | <i>ОК 1-10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8</i> |
| | 2. Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции. | 2 | <i>ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.4</i> |
| | <i>Самостоятельная работа обучающихся</i> работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач | 2 | |
| Раздел 2 | <i>Основы физиологии питания</i> | 22 | |
| Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их | <i>Содержание учебного материала</i> | 6 | |
| | 1. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в | | <i>ОК 1-10 ПК 1.2-1.5</i> |

| | | | |
|--|---|----------|--|
| источники, роль в структуре питания | структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах | | <i>ПК 2.2-2.8</i> <i>ПК 3.2-3.6</i> <i>ПК 4.2-4.5</i> <i>ПК 5.2-5.5</i> <i>ПК 6.1</i> |
| | 2.Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания | | <i>ОК 1-10</i> <i>ПК 1.2-1.5</i> <i>ПК 2.2-2.8</i> <i>ПК 3.2-3.6</i> <i>ПК 4.2-4.5</i> <i>ПК 5.2-5.5</i> <i>ПК 6.1</i> |
| | Тематика практических занятий | 2 | |
| | 1. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности | 2 | ОК 1-10 |
| | Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | 1 | |
| Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи | Содержание учебного материала | 4 | |
| | 1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения | | <i>ОК 1-10</i> <i>ПК 1.2-1.5</i> <i>ПК 2.2-2.8</i> <i>ПК 3.2-3.6</i> <i>ПК 4.2-4.5</i> <i>ПК 5.2-5.5</i> <i>ПК 6.1</i> |
| | 2. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи | | |
| | Тематика практических занятий | 2 | |
| | 1. Изучение схемы пищеварительного тракта. | 1 | ОК 1-10 |
| | 2. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи | 1 | ОК 1-10 |
| Тема 2.3 Обмен веществ и энергии | Содержание учебного материала | 6 | |
| | Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека | | ОК 1-10 |

| | | | |
|--|--|---------------------------------|--|
| | Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда | | 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 |
| | Тематика практических занятий | 4 | |
| | 1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. | 2 | ОК 1-10 |
| | 2. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя) | 2 | ОК 1-10 |
| | Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач | 1 | |
| Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения | Содержание учебного материала | 6 | |
| | 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 | | ПК 6.1 ОК 1-10 |
| | 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 | ПК 6.1 ОК 1-10 | |
| | Тематика практических занятий | 4 | |
| | 1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей | 4 | ОК 1-10 |
| Раздел 3 | Гигиена и санитария в организациях питания | 20 | |
| Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их | Содержание учебного материала | 6 | |
| | 1. Личная гигиена работников пищевых производств. | | ОК 1-10 |
| | 2. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика. | | 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 |
| | 3. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены | | |

| | | | |
|--|---|----------|--|
| профилактика | | | ПК 6.3-6.4 |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 4 | |
| | 1.Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве. | 2 | ОК 1-10 |
| | 2.Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве | 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 |
| | Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач | | |
| Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала | Содержание учебного материала | 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. 2.Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания | | ОК 1-10 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 |
| | 3.Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. | | ОК 1-10 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 |

| | | | |
|--|---|---|--|
| | Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения | 2 | |
| | 4.Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения | | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 2 | |
| | 1. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования | 2 | ОК 1-10 <i>ПК 1.2-1.5</i> <i>ПК 2.2-2.8</i> <i>ПК 3.2-3.6</i> <i>ПК 4.2-4.5</i> <i>ПК 5.2-5.5</i> <i>ПК 6.3-6.4</i> |
| | 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 | 1 | |
| Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов | Содержание учебного материала | 4 | |
| | 1.Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов | | ОК 1-10 <i>ПК 1.2-1.5</i> <i>ПК 2.2-2.8</i> <i>ПК 3.2-3.6</i> <i>ПК 4.2-4.5</i> <i>ПК 5.2-5.5</i> <i>ПК 6.3-6.4</i> |
| | 2.Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок | | |
| | Перечень разрешенных и запрещенных добавок | 2 | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 2 | |
| | 1. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж). | 2 | |
| | Консультации | 2 | |
| | Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | | |
| Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, | 1 | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья | | |
| Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов | <i>Содержание учебного материала</i> | 2 | |
| | 1. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация | | <i>ОК 1-10</i> <i>ПК 1.2-1.5</i> <i>ПК 2.2-2.8</i> <i>ПК 3.2-3.6</i> <i>ПК 4.2-4.5</i> <i>ПК 5.2-5.5</i> <i>ПК 6.3-6.4</i> |
| | 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 | | |
| | <i>Консультации</i> | 2 | |
| | Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов | | |
| <i>Самостоятельная работа обучающихся</i> | | | |
| 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 | | <i>ОК 1-10</i> <i>ПК 1.2-1.5</i> <i>ПК 2.2-2.8</i> <i>ПК 3.2-3.6</i> <i>ПК 4.2-4.5</i> <i>ПК 5.2-5.5</i> <i>ПК 6.3-6.4</i> | |
| <i>ИТОГО:</i> | | 64 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрена лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены, оснащенная следующим оборудованием:

- столы ученические
- стулья
- стол преподавателя
- стул преподавателя
- доска магнитно-маркерная
- персональный компьютер
- проектор
- интерактивная доска
- программное обеспечение: Microsoft Windows XP, программный пакет OPEN Office, Internet Explorer,
- комплект учебной и справочной литературы по дисциплине «Микробиология, физиология питания санитария и гигиена»
- стенды
- комплект муляжей и моделей
- спиртовки
- комплект химической посуды
- микроскопы
- автоклав
- чашки Петри
- иглы для препарирования
- предметные и покровные стекла
- весы технические
- разновес
- коллекция натуральных объектов
- набор реактивов для химических опытов
- УМК по дисциплине «Микробиология, физиология питания санитария и гигиена»
- видеотека
- медиатека

3.2. Информационное обеспечение реализации программы обучения

3.2.1 Печатные издания

Основные источники:

1. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учеб. для СПО /А.Н. Мартинчик, А.А. Королёв, Ю.В. Несвижский. – М.: Академия, 2014.

Дополнительные источники:

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учеб. пособие для СПО /Л.В. Мармузова. – М.: Академия, 2004.

3.2.2 Электронные издания (электронные ресурсы)

1. <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>
2. <http://medpetra.info/2010/11/mikrobiologiya-sanitariya-i-gigiena/>
3. <http://www.inbi.ras.ru/pbm/pbm.html>
4. <http://meddd.ru/gigiena/gigiena/gigiena-i-sanitariya.-tsel-zadachi.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
|---|---|---|
| <p>Знания: основные понятия и термины микробиологии; 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</p> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</p> | <p>Текущий контроль при проведении: письменного/устного опроса; тестирования; оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК в виде: письменных/устных ответов, тестирования.</p> |

| | | |
|--|--|---|
| <p>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</p> | | |
| <p>Умения: 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,</p> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> | <p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> |

| | | |
|---|---|---|
| <p>закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР)) 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</p> | <p>Рациональность действий</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p> | <p>Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p> |
|---|---|---|