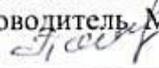
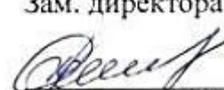


ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ
"ЧЕРНОГОРСКИЙ ГОРНО-СТРОИТЕЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ"

РАССМОТРЕНО
на заседании МО преподавателей
Руководитель МО

Павлушкин С.М.
(протокол № 4 от 28 июня 2022 г.)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР

О.В. Лапса
«30» июня 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ
ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИНЫ»**

**«обще профессионального цикла»
основной образовательной программы**

**по профессии:
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

1 курс

Разработала: преподаватель
Любященко Е.В

Бея, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 ТЕМАТИЧЕСКИЙ (ПОУРОЧНЫЙ) ПЛАН	14
ПРИЛОЖЕНИЕ 2 КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ

ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИНЫ»

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» предназначена для изучения в Филиале ГБПОУ РХ «Черногорский горно-строительный техникум», реализующем освоение основной образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины ОП.02 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, необходимых для качественного освоения основной образовательной программы СПО.

Программа учебной дисциплины ОП.02 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» уточняет содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, виды самостоятельных работ.

Изучение учебной дисциплины ОП.02 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета, в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ООП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Общие компетенции, предусмотренные рабочей программой учебной дисциплины ОП.02 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» считаются сформированными при прохождении обучающимися промежуточной аттестации.

В Филиале ГБПОУ РХ «Черногорский горно-строительный техникум», учебная дисциплина ОП.02 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» изучается в общепрофессиональном цикле учебного плана ООП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины общеобразовательного цикла обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01	-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	-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.

	своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> -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 	<ul style="list-style-type: none"> -номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -выстраивать траектории профессионального и личностного развития 	<ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. 	<ul style="list-style-type: none"> - психология коллектива; - психология личности; - основы проектной деятельности
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> - излагать свои мысли на государственном языке; - оформлять документы 	<ul style="list-style-type: none"> - особенности социального и культурного контекста; -правила оформления документов.
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> - описывать значимость своей профессии; -презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии 	<ul style="list-style-type: none"> - сущность гражданско-патриотической позиции; - общечеловеческие ценности; -правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии 	<ul style="list-style-type: none"> - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение 	<ul style="list-style-type: none"> - современные средства и устройства информатизации; -порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

ОК 10	<p>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</p> <p>-понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>-участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>-строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>-кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p>	<p>-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>-основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</p> <p>-лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p>
ПК1.	<p>- обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства</p>	<p>-требования производственной санитарии в организации питания;</p> <p>-виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресса оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов;</p>
ПК2.	<p>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при обработке сырья.</p>	<p>-санитарно-гигиенические</p>
ПК3.	<p>- соблюдать правила утилизации непищевых отходов</p>	<p>требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого</p>
ПК4.	<p>- соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании;</p> <p>-соблюдать санитарно-гигиенические;</p> <p>-требования процессам приготовления полуфабрикатов.</p>	<p>сырья, продуктов;</p> <p>-правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов;</p> <p>-регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)</p>
ПК5.	<p>-обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов, готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий;</p> <p>-соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления и подготовки к реализации готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий.</p>	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем учебной дисциплины	52
в том числе:	
теоретическое обучение	48
практические занятия	18
самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2 Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве		16
Тема 1.1 Введение в предмет	Содержание учебного материала Ознакомление с предметом и задачами, целями, сущностью, структурой микробиологии, историей открытия и изучения микроорганизмов. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л. Пастера И.И. Мечникова, А.А. Лебедева. Значение знаний по предмету для повышения качества продукции и культуры обслуживания на предприятиях общественного питания.	2
Тема 1.2 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание учебного материала Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания	2
	В том числе, практических занятий	
	Практическая работа 1 «Выращивание грибов плесени, изучения под микроскопом»	2
Тема 1.3 Классификация микроорганизмов	Содержание учебного материала Классификация микроорганизмов: бактерии, плесневые грибы, дрожжи, вирусы. Классификация микроорганизмов. Характеристика основных групп микроорганизмов: бактерии,	2

мов		плесневые грибы, дрожжи, ультрамикробы. Плесневые грибы, их форма, строение и размножение. Дрожжи, их форма, строение, размножение и использование в производстве пищевых продуктов. Ультрамикробы. Вирусы и их особенности. Химический состав микробов. Питание микробов. Дыхание микробов. Обмен веществ.	
		В том числе, практических занятий	
		Практическая работа 2 «Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов»	2
Тема 1.4 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления		Содержание учебного материала	
		Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания.	2
		В том числе, практических занятий	
		Практическая работа 3 «Решение задач по определению патогенной микрофлоры в пищевых продуктах»	2
Внеаудиторная самостоятельная работа			2
Подготовить сообщение «Творческий вклад в микробиологию русских ученых»			
Раздел 2. Основы физиологии питания			17
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания		Содержание учебного материала	
		Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	2
		В том числе, практических занятий	
		Практическая работа 4 «Составление характеристики продуктов питания по пищевой, энергетической ценности»	2
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи		Содержание учебного материала	
		Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи. Процесс пищеварения: физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Изучение схемы пищеварительного тракта. Усвояемость пищи.	2
		В том числе, практических занятий	
		Практическая работа 5 «Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи»	2

Тема Обмен веществ и энергии	2.3.	Содержание учебного материала	
		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 расчета энергетической ценности блюда.	2
		В том числе, практических занятий	
Тема Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	2.4	Содержание учебного материала	
		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	2
		В том числе, практических занятий	
		Практическая работа 6 «Выполнение расчета суточного расхода энергии»	2
		Практическая работа 7 «Составление рационов питания для различных категорий потребителей»	2
Внеаудиторная самостоятельная работа Составить таблицу «Вспомогательные материалы их влияние на организм» (Пищевые красители, желирующие вещества, ароматизаторы)			1
Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве			19
Тема Личная и производственная гигиена	3.1	Содержание учебного материала	2
		Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	
Тема Санитарно-гигиенические требования к помещениям	3.2.	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 проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения.	4
		В том числе, практических занятий	
		Практическая работа 8 «Применение моющих и дезинфицирующих средств согласно санитарным требованиям»	2
Внеаудиторная самостоятельная работа «Изучение санитарно-эпидемиологические требования к организациям			1

общественного питания»		
Тема 3.3.	Содержание учебного материала	
Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок.	4
	В том числе, практических занятий	
	Практическая работа 9 «Сопроводительная документация к транспортировке, приемке и хранению сырья, продуктов питания»	2
Тема 3.4	Содержание учебного материала	
Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	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.	2
Промежуточная аттестация		2
Всего		52

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины ОП.02 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Биологии и химии». Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения:

1. Стол для преподавателя
2. Стул для преподавателя
3. Столы ученические по количеству обучающихся
4. Стулья ученические по количеству обучающихся
5. Доска учебная
6. Шкафы для хранения муляжей и инвентаря.

Средства для проведения практических работ:

1. Дезинфицирующие и моющие средства
2. Образцы санитарной одежды
3. Препараты для микроскопических исследований
4. Лабораторное оборудование и посуда

(УМК; наглядные пособия; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности; библиотечный фонд и др.).

Учебный кабинет оснащен техническими средствами и имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия:

1. Видеофильмы по темам;
2. Презентации по темам уроков;
3. Ноутбук

В процессе освоения программы учебной дисциплины ОП.02 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», обучающиеся имеют возможность доступа к электронным учебным материалам, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам и др.), сайтам государственных, муниципальных органов власти.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы учебной дисциплины

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания

1. "Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. Учебное пособие СПО ФГОС" Наумова Татьяна Ивановна, Издательство: Феникс, 2020 г. Среднее профессиональное образование 284 страниц
2. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, Лаушкина Т.А., Издательство: Академия 2018г. 240 страниц

3.2.2. Электронные издания и электронные ресурсы

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. действующая с 1 января 2022 года. № 213-ФЗ]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/901751351>

2. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" Режим доступа: <https://rg.ru/documents/2020/11/13/rospotrebnadzor-post32-reg-dok.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 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</p>	<p>-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</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы обучающихся (СУРО) (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) - промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: тестирования.</p>
<p>Умения: -соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий,</p>	<p>- правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p>	<p>Текущий контроль: -защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; -оценка заданий для самостоятельной учебной</p>

<p>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.</p>	<p>-адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - точность оценки -соответствие требованиям инструкций, регламентов -рациональность действий и т.д.</p>	<p>работы обучающихся (СУРО) -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p>
---	---	--

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ТЕМАТИЧЕСКИЙ (ПОУРОЧНЫЙ) ПЛАН

№ урока	Наименование разделов и тем	Максим. учебная нагрузка студента (час)	Самостоятельная учебная работа студентов, час.	Кол-во обязательной аудиторной учебной нагрузки при очной форме обучения, часы	
				Всего	в т.ч. практ. и семинарские занятия
Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве		16	2	8	6
1-2	Введение в предмет	2		2	
3-4	Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	2		2	
5-6	Классификация микроорганизмов	2		2	
7-8	Практическая работа 1 «Выращивание грибов плесени, изучения под микроскопом»	2			2
9-10	Практическая работа 2 «Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов»	2			2
11-12	Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	2		2	
13-14	Практическая работа 3 «Решение задач по определению патогенной микрофлоры в пищевых продуктах»	2			2
Внеаудиторная самостоятельная работа Подготовить сообщение «Творческий вклад в микробиологию русских ученых»		2	2		
Раздел 2. Основы физиологии питания		17	1	8	8
15-16	Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	2		2	
17-18	Практическая работа 4 «Составление характеристики продуктов питания по пищевой, энергетической ценности»	2			2
19-20	Пищеварение и усвояемость пищи	2		2	

21-22	Практическая работа 5 «Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи»	2			2
23-24	Обмен веществ и энергии	2		2	
25-26	Практическая работа 6 «Выполнение расчета суточного расхода энергии»	2			2
27-28	Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	2		2	
29-30	Практическая работа 7 «Составление рационов питания для различных категорий потребителей»	2			2
Внеаудиторная самостоятельная работа Составить таблицу «Вспомогательные материалы, их влияние на организм» (Пищевые красители, желирующие вещества, ароматизаторы)		1	1		
Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве		19	1	14	4
31	Личная и производственная гигиена	2		2	
33-34 35-36	Санитарно-гигиенические требования к помещениям	4		4	
37-38	Практическая работа 8 «Применение моющих и дезинфицирующих средств согласно санитарным требованиям»	2			2
Внеаудиторная самостоятельная работа «Изучение санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания»		1	1		
39-40 41-42	Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	4		4	
43-44	Практическая работа 9 «Сопроводительная документация к транспортировке, приемке и хранению сырья, продуктов питания»	2			2
45-46	Санитарно-гигиенические	2		2	

	требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов				
47-48	Дифференцированный зачет	2		2	
	ИТОГО:	52	4	30	18

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять основные группы микроорганизмов; - работать с микроскопом 	<p>Темы практических занятий:</p> <p>Практическая работа 1 «Проведения опыта по выращиванию грибов плесени, изучения под микроскопом»</p>
<ul style="list-style-type: none"> -соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при обработке сырья. 	<p>Практическая работа 2 «Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов»</p>
<ul style="list-style-type: none"> -определять источники микробиологического загрязнения 	<p>Практическая работа 3 «Решение задач по определению патогенной микрофлоры в пищевых продуктах»</p>
<ul style="list-style-type: none"> -составлять рационы питания для различных категорий потребителей 	<p>Практическая работа 4 «Составление характеристики продуктов питания по пищевой, энергетической ценности»</p>
<ul style="list-style-type: none"> -проводить оценку безопасности пищевого сырья и продуктов 	<p>Практическая работа 5 «Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи»</p>
<ul style="list-style-type: none"> - выполнять расчет суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека 	<p>Практическая работа 6 «Выполнение расчета суточного расхода энергии»</p>
<ul style="list-style-type: none"> -составлять рационы питания для различных категорий потребителей 	<p>Практическая работа 7 «Составление рационов питания для различных категорий потребителей»</p>
<ul style="list-style-type: none"> - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств. -производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; -производить санитарную обработку оборудования и инвентаря 	<p>Практическая работа 8 «Применение моющих и дезинфицирующих средств согласно санитарным требованиям»</p>
<ul style="list-style-type: none"> -обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. 	<p>Практическая работа 9 «Сопроводительная документация к транспортировке, приемке и хранению сырья, продуктов питания»</p>
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Перечень тем:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Введение в предмет 2. Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве 3. Классификация микроорганизмов 4.Основные пищевые инфекции и пищевые отравления 5. Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания 6. Пищеварение и усвояемость пищи

<p>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; -состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; - назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; - методики составления рационов питания 	<p>7. Обмен веществ и энергии</p> <p>8.Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</p> <p>9. Личная и производственная гигиена</p> <p>10. Санитарно-гигиенические требования к помещениям</p> <p>11. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</p> <p>12. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</p>
---	--