



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель начальника колледжа по
учебно-методической работе
М.С. Агеева

МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ,
САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

Рабочая программа учебной дисциплины
специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО - 43.02.15.ОП.01.РП

РАЗРАБОТЧИК	Морозова Н.А.
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ	Судьбина Н.А.
ПРОГРАММА РАЗРАБОТАНА	2021

Содержание

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	18

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения

Рабочая программа учебной дисциплины «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена. Дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02- ОК 05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1-ПК 3.7, ПК 4.1 – ПК 4.6, ПК 5.1 – ПК 5.6, ПК 6.4

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1- ПК 1.4 ПК 2.1-ПК 2.8 ПК 3.1-ПК 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6 ПК 6.4	<ul style="list-style-type: none"> - использовать лабораторное оборудование; - определять основные группы микроорганизмов; - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; - обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; - проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для 	<ul style="list-style-type: none"> - основные понятия, термины микробиологии; - классификацию микроорганизмов; - морфологию и физиологию основных групп 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; - 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; - схемы микробиологического контроля; - пищевые вещества и их значение для организма человека; - суточные нормы потребностей человека в питательных веществах; - основные процессы обмена веществ в организме; - суточный расход энергии;

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека.	<ul style="list-style-type: none">- состав, физиологическое значение, энергетическую ценность разных продуктов питания;- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;- усвояемость пищи, влияющие факторы;- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для групп населения;- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;- методики составления рационов питания.

В результате изучения дисциплины у обучающихся формируются элементы следующих компетенций:

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 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Профессиональные компетенции

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 рецептов 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 водно-го сырья сложно-го 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, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов 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 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, 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 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Учебная нагрузка на одного обучающегося, час
Объем образовательной программы (всего)	118
*Нагрузка во взаимодействии с преподавателем, в том числе:	118
<i>уроки</i>	66
<i>лабораторные работы</i>	20
<i>практические занятия</i>	20
<i>консультации</i>	12
<i>промежуточная аттестация</i>	6
*Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
<i>Промежуточная аттестация в форме 3 семестр – дифференцированный зачет, 4 семестр - экзамен</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины


2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час						Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов ¹ , формируемые
		обязательная нагрузка, час										
		всего	в т. ч. по видам занятий				самостоятельная внеаудиторная					
Уроки, лекции	лабораторные работы		практические занятия	Курсовое проектирование								
3 семестр												
	Раздел 1 Физиология питания	50	30		20			50				
	Тема 1.1 Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма	10	10					10		1-2		
1	<i>Белки: физиологическая роль, потребность, классификация, строение, свойства. Полноценные белки. Аминокислотный баланс. Источники</i>	2/2	2/2					Презентация	[1], с. 4-6 Конспект			ОК 02 ОК 03 ОК 04
2	<i>Жиры: физиологическая роль, потребность, классификация, строение, свойства. Жировой обмен. Жироподобные вещества. Роль холестерина. Источники</i>	2/4	2/4					Презентация	[1], с. 6-8 Конспект			ОК 05 ОК 09 ОК 10
3	<i>Углеводы: физиологическая роль, потребность, классификация, свойства, участие в обмене веществ. Роль пищевых волокон. Углеводный обмен. Источники</i>	2/6	2/6					Презентация	[1], с. 8-11 Конспект			ПК 1.1- ПК 1.4 ПК 2.1-
4	<i>Витамины: физиологическая роль, классификация, потребность. Витаминизация пищи</i>	2/8	2/8					Презентация	[1], с. 11-15 Конспект			2.8, ПК 3.1- 3.7, ПК
5	<i>Минеральные вещества, значение. Кислотно-щелочной баланс. Вода, водный обмен</i>	2/10	2/10					Презентация	[1], с. 15-18 Конспект			4.1- 4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.4
	Тема 1.2 Пищеварение	4	4					4				
6	<i>Пищеварение: понятие, сущность, роль ферментов. Особенно-</i>	2/12	2/12					Презента-	[1], с. 19-22			

¹ В соответствии с Приложением 3 ПООП.



	сти переваривания белков, жиров, углеводов. Конечные продукты пищеварения белков, жиров, углеводов								ция	Конспект			
7	Роль печени и поджелудочной железы в пищеварении. Роль желчных кислот. Механизм всасывания. Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы	2/14	2/14						Презентация	[1], с. 22-24 Конспект			
	Тема 1.3 Обмен веществ и энергии	8	2			6							
8	Обмен веществ, основные процессы обмена веществ. Суточный расход энергии человека. Понятие об энергетической ценности (калорийности) пищи	2/16	2/16						Презентация	[1], с. 25-27 Конспект			ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10
9	Практическое занятие № 1 Расчет энергетической ценности пищевых продуктов	2/18				2/02			Практикум ПЗ Справочные таблицы	Оформить отчет, контр. вопросы			ПК 1.1- ПК 1.4 ПК 2.1- 2.8, ПК 3.1- 3.7, ПК 4.1- 4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.4
10- 11	Практическое занятие № 2-3 Составление энергетического рациона питания для различных групп населения и его физиологическая оценка	2/20 2/22				2/04 2/06			Практикум ПЗ Справочные таблицы	Оформить отчет, контр. вопросы			
	Тема 1.4 Питание различных групп взрослого населения	12	4			8			12				ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10
12	Рациональное сбалансированное питание: понятие, принципы. Нормы физиологических потребностей пищевых веществ для взрослого населения. Режим питания	2/24	2/18						Раздаточный, материал	[1], с. 29-33 Конспект			ПК 1.1- ПК 1.4 ПК 2.1- 2.8, ПК 3.1- 3.7, ПК 4.1- 4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.4
13	Принципы составления меню суточных рационов питания. Альтернативные теории о питании	2/26	2/20						Презентация	[1], с. 33-34			ОК 10
14 15	Практическое занятие № 4-5 Расчет калорийности блюд с учетом потерь при тепловой кулинарной обработке	2/28 2/30				20/8 2/10			Практикум ПЗ Справочные таблицы.	Оформить отчет, контр. вопросы			ПК 1.1- ПК 1.4 ПК 2.1- 2.8, ПК 3.1- 3.7, ПК 4.1- 4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.4
16 17	Практическое занятие № 6-7 Разработка меню суточного рациона питания для различных категорий населения	2/32 2/34				2/12 2/14			Нормативн документы	Оформить отчет, контр. вопросы			ПК 1.1- ПК 1.4 ПК 2.1- 2.8, ПК 3.1- 3.7, ПК 4.1- 4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.4
	Тема 1. 5 Питание детей и подростков	6	2			4			6				ОК 02 ОК 03 ОК 04
18	Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной	2/36	2/22						Раздаточный материал	[1], с. 35-40 Конспект			

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
Файл: МО- 43.02.15.ОП.01.РП	МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА	С. 12/20	

	<i>ких и высоких температур, влажности. Влияние концентрации осмофильные, галофильные м/о. Явление плазмолиза, значение в пищевой отрасли</i>									точный материал	Повторить по конспекту			ОК 04 ОК 05 ОК 09
12	<i>Химические факторы: рН среды, антисептиков, практическое использование Методы тепловой обработки продуктов. Пастеризация, стерилизация. Значение в пищевой отрасли</i>	2/24	2/16							Методич. пособие	[1. с. 17-22] Повторить по конспекту			ОК 10 ПК 1.1- ПК 1.4
Тема 1.5 Патогенные микроорганизмы		4	4						4			1-2		ПК 2.1- 2.8, ПК 3.1- 3.7, ПК 4.1- 4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.4
13	<i>Патогенные м/о: понятие, свойства. Токсины, Инфекция: понятие. Источники и пути проникновения м/о в организм человека, продукты. Бактерионосительство</i>	2/26	2/18							Раздаточный материал	[1] Повторить по конспекту			
14	<i>Виды пищевых отравлений. Санитарно-показательные микроорганизмы, роль кишечной палочки Иммуитет, виды иммунитета. Вакцины и сыворотки</i>	2/28	2/20							Раздаточ. материал	[1] Повторить по конспекту			

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения		
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации						максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий											
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовое проектирование								
	Тема 1.6 Микробиология важнейших пищевых продуктов	8	2	6					8			1-2		
15	<i>Источники обсеменения продуктов растительного и животного происхождения и их влияние на качество. Показатели м/б обсемененности продовольственного сырья, п/ф, готовой пищи Микрофлора пищевых продуктов однородных групп, кулинарных изделий</i>	2/30	2/22							Раздаточ. материал СанПин 2.3.2.1078	[1], Повторить по конспекту			ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09
16	Лабораторная работа № 5 Качественные методы микробиологического анализа пищевых продуктов	2/32		2/10						Практикум ЛР	Оформить отчет, Контр.вопросы		МГ	ОК 10 ПК 1.1- ПК 1.4 ПК 2.1- 2.8, ПК 3.1- 3.7, ПК 4.1- 4.6, ПК
17 18	Лабораторные работы № 6-7 Количественные методы микробиологического анализа пищевых продуктов	2/34 2/36		2/12 2/14						Практикум ЛР	Оформить отчет, Контр.вопросы			



													5.1-5.6 ПК 6.4
	Раздел 2 Гигиена и санитария общественного питания	14	10				4		14				
	Тема 2.1 Личная гигиена работников общественного питания	2	2						2			1-2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10
19	Личная, производственная гигиена: значение, правила. Медосмотры, сроки. Контроль на бактерионосительство. Значение санитарно-гигиенической подготовки персонала	2/38	2/24							СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	[1, с. 185-191] Повторить по конспекту		
	Тема 2.2 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания	6	2	4					6			1-2	ПК 1.1- ПК 1.4 ПК 2.1- 2.8, ПК 3.1- 3.7, ПК 4.1- 4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.4
20	Санитарно-эпидемиологические требования к условиям работы в производственных помещениях. Требования к устройству и содержанию помещений	2/40	2/26							СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	[1, с.153-175] Повторить по конспекту		

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
Уроки, лекции	лабораторные работы		практические занятия	Курсовое проектирование									
21	Лабораторная работа № 8 Посев микроорганизмов воды, воздуха	2/42		2/16					Практикум ЛР	Оформить отчет			
22	Лабораторная работа № 9 Анализ выросших посевов микроорганизмов воды, воздуха	2/44		2/18					Практикум ЛР	Ответить на вопросы			
	Тема 2.3 Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре	4	2	2				4			1-2		
23	Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре. Маркировка инструмента и досок	2/46	2/28						СанПиН 2.3/2.4.3590-20	[1, с. 176-183] Повторить по конспекту		ОК 02 ОК 03 ОК 04	
24	Лабораторная работа № 10 Санитарно-бактериологические смывы с рук, оборудования	2/48		2/20					Практикум ЛР	Оформить отчет		ОК 05 ОК 09 ОК 10	
	Тема 2.4 Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию и хранению пищевых продуктов	2	2					2			1-2	ПК 1.1-1.4	
25	Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию и хранению пищевых продуктов. Режимы хранения	2/50	2/30						СанПиН 2.3/2.4.3590-20	[1, с. 191-196] Повторить по конспекту		ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.4	
	Тема 2.5 Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд	2	2					2			1-2		
26	Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд. Признаки готовности птицы, мяса, рыбы	2/52	2/32						СанПиН 2.3/2.4.3590-20	[1, с. 196-206] Повторить по конспекту			
	Тема 2.6 Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей	2	2					2					
27	Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. Бракераж пищи	2/54	2/34						СанПиН 2.3/2.4.3590-20	[1, с. 206-209] Повторить по конспекту	1-2		



Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения		
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации						максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий											
Уроки, лекции	лабораторные работы		практические занятия	Курсовое проектирование										
	Тема 2.7 Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство	2	2					4			1-2			
28	Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство. Структура органов Роспотребнадзора	2/56	2/36						СанПиН 2.3/2.4.3590-20	[1, с. 209-214] Повторить по конспекту				
	Всего за семестр	56	36	20				12	68					
	Всего по дисциплине:	106	66	20	20			12	118					

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины

Виды помещений и их материально-техническое обеспечение	Наименование
1. Наличие помещений: - учебного кабинета	№6112 Кабинет Микробиологии, санитарии и гигиены
- мастерских	-
- лабораторий	№ 6111 Лаборатория Микробиологии, санитарии и гигиены
2. Оборудование помещения и рабочих мест	№6112 Кабинет Микробиологии, санитарии и гигиены - посадочные места по количеству обучающихся; - рабочее место преподавателя; - комплект приборов, инструментов, приспособлений; - комплект лабораторных принадлежностей, инвентаря и посуды; - комплект реактивов и расходных материалов; - комплект макетов, муляжей, стендов, наборов образцов препаратов; - комплект учебных и методических пособий по выполнению практических работ; - комплект схем, плакатов, слайдов; - комплект контрольно-измерительных материалов; - специализированная мебель и оборудование: шкаф вытяжной, микроскопы, холодильник, сушильный шкаф, термостат, pH-метр, автоклав и др.
	№ 6111 Лаборатория Микробиологии, санитарии и гигиены Комплект мебели для учебного процесса. Средства обучения: - лабораторная химическая посуда, реактивы, инструменты и др.; -аптечка.
3. Технические средства обучения	Мультимедийное оборудование: персональный компьютер. Программное обеспечение: <i>Microsoft Volume Licensing Service Center</i> , мультимедиа-проектор или телевизор.

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной дисциплины

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	<p>Васюкова, А. Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена [Электронный ресурс] : учебник для сред. проф. образования / А. Т. Васюкова. - Электрон. текстовые дан. - Москва : КноРус, 2019.</p> <p>Васюкова, А. Т. Физиология питания [Электронный ресурс] : учебник для сред. проф. образования / А. Т. Васюкова. - Электрон. текстовые дан. - Москва : КНОРУС, 2018</p> <p>Данылиев, М. М. Система менеджмента безопасности пищевой продукции и качества [Электронный ресурс] : учебное пособие / М. М. Данылиев, Д. В. Ключникова. - Воронеж : ВГУИТ, 2017. - 64 on-line</p> <p>Гигиена и экология человека [Электронный ресурс] : учебник / ред. Н. А. Матвеева. - М. : КНОРУС, 2016</p> <p>Сычик, Сергей Иванович. Гигиена и санитария общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. И. Сычик, Е. В. Федоренко. - Минск : РИПО, 2017</p> <p>Теплов, В. И. Физиология питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. И. Теплов, В. Е. Боряев. - 3-е изд., испр. и доп. - М. : Дашков и К°, 2017.</p> <p>Амбросьева, Е. Д. Физиология питания [Электронный ресурс] : учебник / Е. Д. Амбросьева. - М. : КНОРУС, 2017.</p> <p>Канивец, И. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. А. Канивец. - Минск : РИПО, 2017</p>
Дополнительные	1. Санитарно-эпидемиологические правила. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	<p>эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. – М.: Минздрав России, 2002</p> <p>2. СанПин 42-123-4116-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов</p> <p>3. Санитарно – эпидемиологические требования к организациям торговли пищевыми продуктами. Выпуск 8(59). – М.: Инфра-М, 2006</p> <p>4. Санитарные правила и нормы. Продовольственная торговля и общественное питание. – М.: Книга сервис, 2006</p> <p>5. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1324-03</p> <p>6. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1</p> <p>7. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html</p> <p>8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.</p> <p>9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.- Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.</p> <p>10. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.</p> <p>11. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.</p> <p>12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.</p> <p>13. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.</p> <p>14. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.</p> <p>15. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.</p> <p>16. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/</p> <p>17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.</p> <p>18. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/</p> <p>20. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: поста-</p>

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	нов-ление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: 21. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/ 22. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и соци-альной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023). 23. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (за-регистриро-вано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510). 24. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
Электронные об-разовательные ресурсы	1. ЭБС «Book.ru», https://www.book.ru 2. ЭБС «ЮРАЙТ» https://www.biblio-online.ru 3. ЭБС «Академия», https://www.academia-moscow.ru 4. Издательство «Лань», https://e.lanbook.com 5. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека он-лайн», https://www.biblioclub.ru
Электронные из-дания	1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.pitportal.ru/ 2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru 3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим досту-па: www.gramotey.com 4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com 5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru 6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим досту-па: www.lib.rus 7. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com 8. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим до-сту-па: www.standard.ru 9. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электрон-ный ресурс]. – Режим доступа: <a "="" chef.ru="" href="http://www.creative">http://www.creative"chef.ru/ 10. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наслед-ственности и формы изменчивости микроорга-низмов; роль микроорганизмов в круговороте ве-ществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	-полнота ответов, точ-ность формулировок, не менее 75% правильных ответов. -актуальность темы, адекватность результа-тов поставленным це-лям, -адекватность примене-ния профессиональной терминологии -последовательно, чёт-ко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логиче-ской последовательно-	Текущий контроль: - устный опрос; -письменный опрос; -оценки результатов са-мостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части про-ектов, учебных исследо-ваний и т.д.) - экспертная оценка де-монстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по прак-тическим занятиям; - экспертная оценка вы-полнения практических заданий

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>микробиологию основных пищевых продуктов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</p> <p>методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>правила личной гигиены работников организации питания;</p> <p>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p> <p>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p> <p>схему микробиологического контроля;</p> <p>пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>суточный расход энергии;</p> <p>состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p> <p>методики составления рационов питания</p>	<p>сти с использованием принятой терминологии;</p> <p>- показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей.</p> <p>- умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.</p> <p>- рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.</p>	<p>-тестирование.</p> <p>Промежуточная аттестация –</p> <p>-дифференцированный зачет</p> <p>-экзамен.</p>
<p>использовать лабораторное оборудование;</p> <p>определять основные группы микроорганизмов;</p> <p>проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <p>обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p> <p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</p>	<p>-правильность, полнота выполнения заданий,</p> <p>- точность формулировок,</p> <p>- точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>-соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-рациональность действий и т.д.</p> <p>--планирование деятельности по рациональной и эффективной</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	организации работы; -применение различных способов оценивания условий хранения и состояния продуктов и запасов; -соблюдение требований ТБ и ОТ при проведении процесса; -аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций;	