МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ Государственное автономное образовательное учреждение Астраханской области высшего образования

«Астраханский государственный архитектурно-строительный университет» ЕНОТАЕВСКИЙ ФИЛИАЛ (Енотаевский филиал ГАОУ АО ВО «АГАСУ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОПЦ.01. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар <---> Кондитер

ОДОБРЕНА Методическим объединением профессионального цикла Протокол № 9 от «30» мая 2019 г.

Председатель методического

объединения 1 Langaebart «30» мая 2019г.

РЕКОМЕНДОВАНА Педагогическим советом Енотаевского филиала ГАОУ АО ВО АГАСУ Протокол № 5 от «31» мая 2019 года

УТВЕРЖДЕНО Директор Енотаевского филиала ГАОУ АО ВО «АГАСУ»: Кузнецова В.Г. «31» мая 2019г.

Составитель: преподаватель 6. Лисет /Пшатова Е.А./

Рабочая программа разработана на основе требований:

- ФЗ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

- ФГОС среднего профессионального образования, утвержденного 9 декабря 2016 г. Приказом №1569 Министерства образования и науки Российской Федерации Учебного плана на 2019 год набора

Согласовано:

Методист

Енотаевского филиала ГАОУ АО ВО «АГАСУ» / Кондратьева Ю.И.

Библиотекарь: Манжурова Т.Е.

Заместитель директора УПР Стрелкова Н.А.

Специалист УМО СПО Зайчению / 1 Зайчению Е.А.

Рецензент:

Munnoneubo

(должность, место работы)

aunxiaeuela M.R.

подпись

Принято УМО СПО:

Начальник УМО СПО Леконова

Подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	7
3.	Условия реализации учебной дисциплины	12
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.01 Основы микробиологии, физиологии питания,

санитарии и гигиены

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: относится дисциплина К общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций ПО всем профессиональным модулям, входящим образовательную программу, с дисциплинами ОПЦ 02. Товароведение продовольственных товаров, ОПЦ 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

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

ochociina y ici	энои дисциплины:	
Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4,	-соблюдать санитарно-	-основные понятия и термины
ПК 2.1-2.8,	эпидемиологические требования к	микробиологии;
ПК 3.1-3.6,	процессам приготовления и	-основные группы микроорганизмов,
ПК 4.1-4.5,	подготовки к реализации блюд,	-микробиология основных пищевых
ПК 5.1-5.5	кулинарных, мучных,	продуктов;
	кондитерских изделий, закусок,	 правила личной гигиены работников
	напитков;	организации питания;
	-определять источники	-классификацию моющих средств,
	микробиологического	правила их применения, условия и
	загрязнения;	сроки хранения;
	–производить санитарную	 правила проведения дезинфекции,
	обработку оборудования и	дезинсекции, дератизации;
	инвентаря,	основные пищевые инфекции и
	обеспечивать выполнение	пищевые отравления;
	требований системы анализа,	-возможные источники
	оценки и управления опасными	микробиологического загрязнения в
	факторами (ХАССП) при	процессе производства кулинарной
	выполнении работ;	продукции
	– готовить растворы	-методы предотвращения порчи сырья
	дезинфицирующих и моющих	и готовой продукции
	средств;	
	загрязнения	
	проводить органолептическую	
	оценку безопасности пищевого	
	сырья и продуктов;	
ПК 1.2-1.4,	рассчитывать энергетическую	-пищевые вещества и их значение для

ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, мертин в зависимости от основного мертин в зависимости от обмена человека: составлять рационы питания для различных потребителей категорий потребителей потребителей категорий потребителей потребителение потребителей	ПК 2.2-2.8,	ценность блюд;	организма человека;
ПК 4.2-4.5. ПК 5.2-5.5			_
основного энергетического обмена веществ в организме; составлять рационы питания для различных категорий погребителей погре	· ·	1	
обмена человека; составлять рашионы питания для различных категорий потребителей потребителей категорий потребителей потребителей категорий потребителей потребителей категорий потребителей потре		_	
ок 01 Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять е составиль части. Правильно вызвалять и эффективно искать информации, необходимую для решения задачи и/или проблем. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работь в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью настаники и подределять необходимые источники информации Планировать пропесс поиска информации Планировать пропесс поиска Структурировать получаемую информации Опенивать практическую значимость результаты поиска информации Опенивать практическую значимость результаты поиска оформленыя результатов поиска информации Опенивать практическую значимость результаты поиска оформленыя результатов поиска информации Опенивать практическую значимость результаты поиска оформленыя результатов поиска оформленыя результатов поиска информации Опенивать практическую значимость результаты поиска оформленыя результатов поиска информации Опенивать практическую значимость результаты поиска оформленые актуальной нормативно-правовой документации правовой документации и правовой потравовой правовой сокументации и правовой документации и правовом документации и правовой документации и правовой документации и правовой документации и правовой документации и	1111 5.2 5.5	•	_
ок от различных потребителей нотребителей нотребителей на потребителей на потребителей на потребителей на потребителей на потребителей на потребителей на пробрам потрем потрементации потрементации потребителей на пробрам потрементации по			*
ок 01 Распознавать задачу и/или проблему в профессиональной и пироблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять е составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информации, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить необходимые ресурсы. В профессиональной и смежных сферах. Реализовать, составленный план. Опенивать результат и последствия составленный план. Опенивать результат и последствия сомих действий (самостоятельно или с помощью иаставиция). ОК 02 Определять необходимые источники информации проблемы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать, составленный план. Опенивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью иаставиция). ОК 02 Определять необходимые источники информации планной пределять необходимые источники информации пределять необходимые источники информации пределять необходимые источники информации планном деятельности предестивнальной деятельности примемы структурирования информации предестивнальной деятельности примемы структурирования профессиональной примемы структурирования примемы структурирования примемы структурирования профессиональной примемы структурирования профессиональной деятельности преметельности профессиональной примемы структурирования профессиональной нетруктурирования примемы структурирования примемы структурирования примемы примемы структурирования примемы примемы структурирования примемы практического детемнения правления правительной практического детемнения продукте продукте п		_	
различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групи населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методикт оставления рационов питания и проблему в профессиональном и/или проблему в профессиональном и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информации, необходимую для решения задач и проблемы. Составить план действия. Опоределять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных образатых. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помопью наставника). ОК 02 Опоределять задачи поиска информации пработы в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных областях и последствия своих действий (самостоятельно или с помопью наставника). ОК 02 Опоределять необходимые источников применяемых в профессиональной деятельности Присмы структурирования информации Определять пактическую информации Опеределять пактическую значимость результаты поиска оформления результатов поиска информации Опеределять актуальность нойска оформления результатов поиска информации Опеределять актуальность нойска оформления результатов поиска оформления оформации.			
-физико-химические изменения пищи в пропессе пипеварения; -усвоемость пипии, въляющие на нее факторы; -нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; -назначение дистического (дечебного) питания харан профессиональный и социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и форместивно касать информации и ресурсы для решения задач и проблемы в профессиональной и смежных ферок для решения задач и профессиональной и смежных ферох. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и поска информации промессиональной деятельности ОК 02 Определять необходимые источники виформации планировать пропесс поиска структурировать получаемую информации практическую информации прективенный практическую значимость результатов поиска оформлять результатов поиска оформлять результатов поиска оформления результатов поиска неформации определять актуальность содержание актуальной нормативно-праковой документации Ок 03 Определять актуальность котом документации образовой документации		потреоителеи	
процессе пищеварения; —усложмость пищи, вляяющие на нее факторы; —нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; —назначение дистического (дечебного) питания, характеристику диет; —методики составления рационов питания проблему в профессиональном и/или социальном контексте. — Анадизировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Владеть в необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Обределять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результата и поска информации Планировать иго помощью наставника). ОК 02 Определять необходимые источники информации Планировать получаемую информации Планировать получаемую информации Определять наболее значимое в перечие информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска Оформ Оформлять результаты поиска Оформ Оформ Оформ Оф			
ОК 01 Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему в 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 составленый план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). Определять необходимые источники информации планировать процесс поиска информации планировать процесс поиска структурировать получаемую информации выделять наяболее значимое в перечне информации определять наобходимые источники информации планировать процесс поиска структурировать получаемую информации определять наяболее значимое в перечне информации определять актуальнотость обромять результатов поиска оформиять результаты поиска оформи объекты объек			^
ок 01 Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему в выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить плави действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальный методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленый план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). ОК 02 Ок 02 Огределять необходимые источники информации проврессиональной и смежных сферах. Ок 02 Ок 02 Огределять необходимые источники информации план. Определять необходимые источники информации планной деятельности Планировать процесс поиска информации планной деятельности профессиональной деятельности пр			•
-пормы и принципы рационального сбалавсированного питания для различных групп населения; —назначение диетического (лечебного) питания, характеристику дист; —методики составления рационов питания 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. Валдеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных оферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). ОК 02 Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать результатов поиска информации Оценивать разультаты поиска Оформлять результаты поиска Оборм действий (самостать нормативно-правовой документации			
ок 01 Распознавать задачу и/или проблему в профессиональной и офрективно искать информации работы в профессиональной и офрективно искать необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результати последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). ОК 02 Определять необходимые источники информации проблемы правоть в профессиональной и смежных сферах. Реализовать оставленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). ОК 02 Определять необходимые источники информации пработы в профессиональной и смежных сферах. Обрадок оценки результато и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). ОК 02 Определять задачи поиска информации Планировать процесс понска Структурировать получаемую информации Оценивать получаемую информации оправовой документации и опрадовой документации правовой документации			
различных групп населения; —назначение дистического (лечебного) питания, характеристику диет; —методики составления рационов питания Актуальный профессиональный и 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). ОК 02 Определять необходимые источники информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информации Опенивать процесс поиска Структурировать получаемую информации Опенивать процесс поиска Структурировать получаемую информации Опенивать практическую значимоеть результатов поиска Оформлять результаты поиска Оформации Определять актуальность порявовой документации			—нормы и принципы рационального
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 информации и ресурсы 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). ОК 02 Определять необходимые источники информации планировать получаемую информации планировать получаемую информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результатов поиска Оформлять результатов поиска Оформлять результаты поиска Определять актуальность нормативно-правовой документации			сбалансированного питания для
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 информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информации, и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результатт и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью иаставника). ОК 02 Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информации Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать результатов поиска Оформлять результатов поиска Оформлять результатов поиска Оформлятивно-правовой ОК 03 Определять актуальность порявовой документации			различных групп населения;
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 информации, 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). ОК 02 Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информации Опенивать практическую значимость результатов поиска Оформлить результаты поиска ОК 03 Определять актуальность нормативно-правовой искументации ОК 03 Определять актуальность нормативно-правовой праковой документации			-назначение диетического (лечебного)
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 обрах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью иаставника). ОК 02 Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информации Опечивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска Оформлять результаты поиска Оформлять результаты поиска Отределять наиболее значимое в перечен информации Опечивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска Об 03 ОК 04 ОК 04 ОК 05 ОК 05 ОК 05 ОК 06 ОК 06 ОК 06 ОК 06 ОК 07 ОК 07 ОК 07 ОК 07 ОК 08 ОК 09			питания, характеристику диет;
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 обрах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью иаставника). ОК 02 Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информации Опечивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска Оформлять результаты поиска Оформлять результаты поиска Отределять наиболее значимое в перечен информации Опечивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска Об 03 ОК 04 ОК 04 ОК 05 ОК 05 ОК 05 ОК 06 ОК 06 ОК 06 ОК 06 ОК 07 ОК 07 ОК 07 ОК 07 ОК 08 ОК 09			– методики составления рационов
проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результати и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). ОК 02 Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска информации Планировать процесс поиска структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска Оформлять вактуальность нормативно-правовой			_
проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). ОК 02 Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформатив определять актуальность нормативно-правовой документации проблем в премессиональном или с помощью наставника). ОК 03 Определять актуальность нормативно-правовой документации профессиональной и смежных сферах. Структурироватия информации и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). ОК 02 Определять необходимые источники информации профессиональной деятельности применяемых в профессиональной источников применяемых в профессиональной деятельности применяемых в профессиональной деятельности применяемых в профессиональной деятельности применяемых в профессиональной и смежных сферах. Ок 02 Определять необходимые источников применяемых в профессиональной и смежных сферах. Номенклатура информации источников применяемых в профессиональной и смежных сферах. Номенклатура информации источников применяемых источников применяемых в профессиональной и смежных сферах. Номенклатура информации источников применяемых в профессиональной источников применяемых в профессиональной и смежных сферах. Ок 02 Определять получаемую информации источников применяемых в проф	OK 01	Распознавать задачу и/или	Актуальный профессиональный и
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). ОК 02 Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска Оформлять результаты поиска Определять актуальность нормативно-правовой ОК 03 ОК 03 ОК 03 ОК 03 ОК 03 Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформации Формат оформации Осинивать практическую значимость результаты поиска Оформлять результаты поиска Оборомлять результаты поиска Оборомлять результаты поиска Оборомлять результаты поиска Оборомлять результаты поиска		проблему в профессиональном	
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 наставинка). ОК 02 Определять необходимые попределять необходимые попределять необходимые попределять необходимые попределять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выдсяять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска Оформлять результаты поиска Оформать получаемую значимость результаты поиска Оформлять результаты поиска Оформлять результаты поиска Определять актуальность нормативно-правовой		1 1	
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 областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). ОК 02 Определять задачи поиска информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информации Опенивать процесс поиска Структурировать получаемую информации Опенивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результатов поиска Оформлять результаты поиска Оформлять разультаты поиска Определять актуальность нормативно-правовой сокументации			
профессиональном и/или социальном контексте. 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). ОК 02 Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска Оформлять от Оборм О		_	
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 иаставника). ОК 02 Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска Оформлять результаты поиска Оформлять результаты поиска Оформлять результаты поиска Обормлять Результаты Порефессиональной и смежных сферах. ОК 03 Определять необходимые помежания оборм об			
ок 02 Определять необходимые источники информации Планировать профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Вадаеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). ОК 02 Определять задачи поиска информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска Обродьтять в актуальность нормативно-правовой документации		Правильно выявлять и	
профессиональной и смежных областях. Инобходимую 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). ОК 02 Определять задачи поиска информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результать поиска Оформлять результать поиска Оформлять результатов поиска Обродять актуальность нормативно-правовой ОК 03 Определять актуальность нормативно-правовой		_	Алгоритмы выполнения работ в
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). ОК 02 Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информации Оценивать практическую значимость результаты поиска Оформлять результаты поиска Об 03 Определять актуальность нормативно-правовой Определять актуальность правовой документации			
Ок 02 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). 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 результатов поиска Оформлять результатов поиска Оформлять разультатов поиска Оформлять разультатов поиска Оформлять разультатов поиска Оформлять вактуальность Содержание актуальной нормативноправовой правовой документации		· -	
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). ОК 02 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 ОК 03 Определять актуальность нормативно-правовой ОК 03 Определять актуальность праковой документации			* * *
ресуры. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). ОК 02 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 ОК 03 Определять актуальность нормативно-правовой ОК 03 Определять актуальность правовой документации			
Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). ОК 02 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 ОК 03 Определять актуальность нормативно-правовой		1 *	
работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). ОК 02 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 Об 03 Определять актуальность нормативно-правовой деятельности Деятельности Номенклатура информационных источников профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации Содержание актуальной нормативно-правовой документации			1
смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). ОК 02 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 ОК 03 Определять актуальность нормативно-правовой		·	1 1
Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). ОК 02 Определять задачи поиска информации поперать необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска ОК 03 Определять актуальность нормативно-правовой Реализовать и результат и поиска Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации Осрементации Содержание актуальной нормативно-правовой документации			
Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). ОК 02 Определять задачи поиска информации источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска Обсержание актуальной нормативноправовой документации		* *	
Последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). ОК 02 Определять задачи поиска информации поиска информации источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска Оформлять результаты поиска Обсержание актуальной нормативно-правовой правовой документации			
ОК 02 Определять задачи поиска информации Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Приемы структурирования информации Выделять наиболее значимое в перечне информации Формат оформления результатов поиска информации ОК 03 Определять актуальность нормативно-правовой Содержание актуальной нормативно-правовой документации		1	
ОК 02 Определять задачи поиска информации информации источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формации Формат оформления результатов поиска информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска Обс 3 Определять актуальность нормативно-правовой поиска информации Содержание актуальной нормативно-правовой документации			
информации информации профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска Оформлять результаты поиска Обормлять результаты поиска Обормлять актуальность нормативно-правовой правовой документации		I - 7	
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 ОК 03 Определять актуальность нормативно-правовой Оправовой документации	ОК 02	† · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	Номенклатура информационных
Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска ОК 03 Определять актуальность нормативно-правовой Приемы структурирования приемы информации Формат оформления результатов поиска информации Содержание актуальной нормативно-правовой документации		информации	* * * * * * * * * * * * * * * * * * * *
источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска ОК 03 Определять актуальность нормативно-правовой Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации Приемы структурирования информации Осромат оформления результатов поиска информации Сорматическую значимость результаты поиска Обромлять результаты поиска ОК 03 Определять актуальность правовой документации		Определять необходимые	
Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска ОК 03 Определять актуальность нормативно-правовой правовой документации		источники информации	^ ^
информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска ОК 03 Определять актуальность Содержание актуальной нормативно-правовой правовой документации		Планировать процесс поиска	информации
информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска ОК 03 Определять актуальность Содержание актуальной нормативно-правовой правовой документации			
Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска ОК 03 Определять актуальность Содержание актуальной нормативно-правовой правовой документации		информацию	
перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска ОК 03 Определять актуальность Содержание актуальной нормативно- правовой документации		* *	
Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска ОК 03 Определять актуальность Содержание актуальной нормативнонормативно-правовой правовой документации			
значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска ОК 03 Определять актуальность Содержание актуальной нормативно- нормативно-правовой правовой документации			
Оформлять результаты поиска ОК 03 Определять актуальность Содержание актуальной нормативно- нормативно-правовой правовой документации		1	
ОК 03 Определять актуальность Содержание актуальной нормативно- нормативно-правовой правовой документации			
нормативно-правовой правовой документации	ОК 03		Содержание актуальной нормативно-
		•	
документации в профессиональной Современная научная и		документации в профессиональной	~

	деятельности	профессиональная терминология
	Выстраивать траектории	Возможные траектории
	профессионального и личностного	профессионального развития и
	развития	самообразования
ОК 04	Организовывать работу	Психология коллектива
	коллектива и команды	Психология личности
	Взаимодействовать с коллегами,	Основы проектной деятельности
	руководством, клиентами.	
OK 05	Излагать свои мысли на	Особенности социального и
	государственном языке	культурного контекста
	Оформлять документы	Правила оформления документов.
071.06		
OK 06	Описывать значимость своей	Сущность гражданско-
	профессии	патриотической позиции
	Презентовать структуру	Общечеловеческие ценности
	профессиональной деятельности по	Правила поведения в ходе
	профессии	выполнения профессиональной
OK 07	Соблюдать нормы	деятельности Правила экологической безопасности
OK 07	Соблюдать нормы экологической безопасности	-
	_	при ведении профессиональной деятельности
	Определять направления ресурсосбережения в рамках	Основные ресурсы задействованные в
	профессиональной деятельности по	профессиональной деятельности
	профессии	Пути обеспечения ресурсосбережения.
OK 09	Применять средства	·
	информационных технологий для	.7
	решения профессиональных задач	Порядок их применения и программное
	Использовать современное	обеспечение в профессиональной
	программное обеспечение	деятельности
OK 10	Понимать общий смысл четко	правила построения простых и
	произнесенных высказываний на	сложных предложений на
	известные темы (профессиональные	профессиональные темы
	и бытовые),	основные общеупотребительные
	понимать тексты на базовые	глаголы (бытовая и профессиональная
	профессиональные темы	лексика)
	участвовать в диалогах на	лексический минимум, относящийся
	знакомые общие и	к описанию предметов, средств и
	профессиональные темы	процессов профессиональной
	строить простые высказывания о	деятельности
	себе и о своей профессиональной	особенности произношения
	деятельности	правила чтения текстов
	кратко обосновывать и	профессиональной направленности
	объяснить свои действия (текущие	
	и планируемые)	
	писать простые связные	
	сообщения на знакомые или	
	интересующие профессиональные	
	темы	

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося	_48_	_часов, в том числ	ıe:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучаю	щего	ося 46 часов;	
самостоятельной работы обучающегося 2 часа	a		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	46
в том числе:	
практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Итоговая аттестация в форме	
	Дифференцированный заче

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПЦ.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект	Уровень усвоения	Объем часов
1	2		3
Введение	Содержание учебного материала		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. 	1-2	
Раздел 1	Основы микробиологии в пищевом производстве		27
Тема 1.1	Содержание учебного материала		4
Основные группы микроорганизмо	1. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.	1-2	1
в, их роль в пищевом	2. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.	1-2	1
производстве	3. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	1-2	1
	4. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	1-2	1
	Практическое занятие		
	1. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов	3	1
Тема 1.2	Содержание учебного материала		6
Основные	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности	1-2	1
пищевые инфекции и	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др.	1-2	1
пищевые отравления	Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.		1
	Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения	1-2	1
-	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития	1-2	

	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	1-2	1
	Схема микробиологического контроля Практическое занятие	1-2	1
	1. Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	3	2
Раздел 2	Основы физиологии питания		21
Тема 2.1	Содержание учебного материала		3
Основные пище вые вещества, их источники, роль	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	1-2	2
в структуре питания	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	1-2	1
	Практическое занятие - Составить таблицу «Ассортимент вспомогательных материалов: пищевые красители, желирующие вещества, ароматизаторы и их влияние на организм»	3	2
Тема 2.2	Содержание учебного материала		2
Пищеварение и усвояемость	1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	1-2	1
пищи	2. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	1-2	1
	Практическое занятие		
	1. Изучение схемы пищеварительного тракта.	3	1
	2. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	3	
Тема 2.3	Содержание учебного материала		3
Обмен веществ и энергии	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	1-2	1
	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	1-2	2
	Практическое занятие		
	1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	3	1
	2. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	3	1

Тема 2.4	Содержание учебного материала		3
Рациональное	1. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение.	1-2	2
сбалансированное питание для	Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда		
различных групп населения	2. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков,	1-2	1
ниселения	режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания		
	Практическое занятие		
	1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	3	2
Раздел 3	Санитария и гигиена в пищевом производстве		21
Тема 3.1	Содержание учебного материала		2
Личная и производственн ая гигиена	1. 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.	1-2	1
	Требования системы XACCП к соблюдению личной и производственной гигиены	1-2	1
Тема 3.2	Содержание учебного материала		4
Санитарно- гигиенические требования к помещениям	1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания	1-2	2
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.	1-2	2
	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	1-2	
	Практическое занятие		
	1. Приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств. Проведение санитарной обработки оборудования, инвентаря.	3	1
Тема 3.3	Содержание учебного материала		2
Санитарно-	1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке	1-2	1
гигиенические требования к	продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов		

кулинарной обработке пищевых продуктов	2. 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	1-2	1
	Практическое занятие		
	1. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	3	1
Тема 3.4	Содержание учебного материала	1-2	2
нитарно	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению		
гигиенические	продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная		
требования к	документация		
транспортировани	2. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и	1-2	
ю, приемке и	содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку		2
хранению	некоторых видов сырья и продукции		
пищевых			
продуктов			
	Практическое занятие	3	1
	Изучение сопроводительной документации к транспорту, к приемке и хранению		
	продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции		
	Самостоятельная работа (подготовка к дифференцированному зачету		2
	Дифференцированный зачет	3	2
Всего		48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный оборудованием:

Оборудование учебного кабинета:

- см. справку МТО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Основная литература

- 1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия Введ. 2016 01 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 5. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Введ. 2016 01 01. М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015 01 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 11 с.

- 7. 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.
- 8. 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.
- 9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 10. Профессиональный стандарт «Кондитер», Приказ Минтруда России от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940)..
- 11. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студ. учреждение сред. проф. образование/ З.П. Матюхина. 10-е изд., стер. М.: издательский цент «Академия», 2017г.-256 с.

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждение сред. проф. образование/ Т.А. Лаушкина.-М.: издательский центр «Академия», 2017г.- 240 с.

12. Электронная библиотечная система Образовательно-издательского центра «Академия»: Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены http://academia.moscow/catalogue/4831/296181/ (часть 1); http://academia.moscow/catalogue/4831/296181/ (часть 2),

http://academia.moscow/catalogue/4831/324561/

Электронные издания:

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. на 13.07.2015г.

№ 213-Ф3].

http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

2. 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

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические 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/

- 4. 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.
- 5. 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/
- 6. 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]: постановление 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:http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

- 7. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].—Режим доступа: http://www.pitportal.ru/
- 8. Всё о весе [Электронный ресурс]. Режим доступа: <u>www.vseovese.ru</u>
- 9. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.gramotey.com
- 10. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.rusarticles.com
- 11. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
- 12. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.lib.rus
- 13. Медицинский портал [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.meduniver.com
- 14. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. Режим доступа:www.standard.ru
- 15. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. Режим доступа: Ошибка! Недопустимый объект гиперссылки.
- 16. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.fictionbook.ru

Дополнительные источники:

1.Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студ. учреждение сред. проф. образование/ 3.П. Матюхина. — 10-е изд., стер. М.: издательский цент «Академия», 2017г.-256 с.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе выполнения практических работ, тестирования, устного опроса, проверки выполнения самостоятельной работы

Результати знания)	ы обучения (освоенные умения, усвоенные	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	 соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; определять источники микробиологического загрязнения; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; готовить растворы дезинфицирующих и 	
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5,	моющих средств; — загрязнения — проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса;
ПК 5.2-5.5	составлять рационы питания для различных категорий потребителей	-тестирования;
OK 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 своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
OK 02	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	
OK 03	Определять актуальность нормативноправовой документации в профессиональной	

	деятельности
	Выстраивать траектории профессионального
	и личностного развития
ОК 04	Организовывать работу коллектива и
	команды
	Взаимодействовать с коллегами,
	руководством, клиентами.
OK 05	Излагать свои мысли на государственном
	языке
	Оформлять документы
OK 06	Описывать значимость своей профессии
	Презентовать структуру профессиональной
016.07	деятельности по профессии
OK 07	Соблюдать нормы экологической
	безопасности
	Определять направления ресурсосбережения
	в рамках профессиональной деятельности по
OK 09	профессии
OK 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных
	задач
	Использовать современное программное
	обеспечение
OK 10	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 объяснить свои
	действия (текущие и планируемые)
	писать простые связные сообщения на
	знакомые или интересующие
	профессиональные темы
ПК 1.1-1.4,	– основные понятия и термины
ПК 2.1-2.8,	микробиологии;
ПК 3.1-3.6,	 основные группы микроорганизмов,
ПК 4.1-4.5,	– микробиология основных пищевых
ПК 5.1-5.5	продуктов;
	 правила личной гигиены работников
	организации питания;
	 классификацию моющих средств,
	правила их применения, условия и сроки
	хранения;
	 правила проведения дезинфекции,
	дезинсекции, дератизации;
	 основные пищевые инфекции и пищевые
	отравления;
	– возможные источники
	микробиологического загрязнения в
	процессе производства кулинарной
	продукции

	метолы предотранный пории от раз	
	методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции	
ПК 1.2-1.4,	 пищевые вещества и их значение для 	
ПК 1.2-1.4,	организма человека;	
ПК 3.2-3.6,	 суточную норму потребности человека в 	
ПК 4.2-4.5,	питательных веществах;	
ПК 5.2-5.5	 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;	
OIC 01	методики составления рационов питания	
OK 01	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	
010.02	профессиональной деятельности	
OK 02	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной	
	применяемых в профессиональной деятельности	
	Приемы структурирования информации	
	Формат оформления результатов поиска	
	информации	
	* * *	
OK 03	Содержание актуальной нормативно-	
	правовой документации	
	Современная научная и профессиональная	
	терминология	
	Возможные траектории профессионального	
	развития и самообразования	
OK 04	Психология коллектива	
	Психология личности	
070.07	Основы проектной деятельности	
OK 05	Особенности социального и культурного	
	Контекста	
	Правила оформления документов.	

OK 06	Сущность гражданско-патриотической
	позиции
	Общечеловеческие ценности
	Правила поведения в ходе выполнения
	профессиональной деятельности
ОК 07	Правила экологической безопасности при
	ведении профессиональной деятельности
	Основные ресурсы задействованные в
	профессиональной деятельности
	Пути обеспечения ресурсосбережения.
OK 09	Современные средства и устройства
	информатизации
	Порядок их применения и программное
	обеспечение в профессиональной деятельности
OK 10	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
	направленности