

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заведующим Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ А.Н. Жеребцов

Распоряжением №__ от _____ 2025г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ
профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»



г. Судак, 2025

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 Сервис и туризма

Организация-разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик: Овсянникова Т.В. – преподаватель высшей категории Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ»

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» рассмотрена на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № ____ от «__» _____ 2025 г.

Председатель МК _____ В.А. Кононенко

©)Овсянникова Татьяна Владимировна – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ

		Стр.
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2	Структура и содержание учебной дисциплины	8
3	Условия реализации учебной дисциплины	14
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК ¹	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, 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 моющих средств; – проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов	– основные понятия и термины микробиологии; – основные группы микроорганизмов, микробиология основных пищевых 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 – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.5, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	– рассчитывать энергетическую ценность блюд; – рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;	– пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в организме;

	составлять рационы питания для различных категорий потребителей	– суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; – физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; – назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; – методики составления рационов питания
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
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	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования

ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданскопатриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
	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	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

Освоение производственной практики обеспечивает достижения обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и

	участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением; демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп; сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака; психоактивных веществ, азартных игр и т.д.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности:	
ЛР 13	Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 14	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	52
в т.ч. в форме практической подготовки	18
теоретическое обучение	26
практические занятия	18
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Консультация	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. час./ в т.ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды Компетенций и личностных Результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2		4	
Введение	Содержание учебного материала	2		ОК 01-07, 09 ЛР 1-14
	1.Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии	1	О.1 с.4-5	
	2.Роль микроорганизмов в природе	1	О.1 с.67-68	
Раздел 1	Основы микробиологии в пищевом производстве	19/8		ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 1-14
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание учебного материала	9/4		
	3.Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов	1	О.1с.70-74	
	4.Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. Физиология микроорганизмов	1	О.1с.70-74 О.1с.76-78	
	5.Влияние условий внешней среды на микроорганизмы	1	О.1с.79-82	
	6.Распространение микроорганизмов в природе. Характеристика микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ, в природе	1	О.1с.83-85	
	7.Микробиология основных пищевых продуктов	1	О.1с.87-96	
	8.Практическое занятие № 1 Ознакомление с оборудованием и посудой микробиологической	1	М.У. пр.з.№1	

	лаборатории			
	9.Практическое занятие № 1 Ознакомление с оборудованием и посудой микробиологической лаборатории	1	М.У. пр.з.№1	
	10.Практическое занятие № 2 Изучение устройства микроскопа	1	М.У. пр.з.№2	
	11.Практическое занятие № 2 Изучение устройства микроскопа	1	М.У. пр.з.№2	
Тема 1.2 Основные инфекции	Содержание учебного материала	3		ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 1-14
	12.Общее понятие об инфекционных заболеваниях	1	О.1с.99-100	
	13.Острые кишечные инфекции (дизентерия, брюшной тиф, холера, сальмонеллез)	1	О.1с.100-104	
	14.Зоонозы (бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур)	1	О.1с.105-106	
Тема 1.3 Основные пищевые отравления	Содержание учебного материала	5/4		ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 1-14
	15.Общее понятие о пищевых отравлениях микробного и немикробного происхождения	1	О.1с.107-114	
	16.Практическое занятие № 3 Санитарно-бактериологическое исследование смывов с рук, одежды персонала	1	М.У. пр.з.№3	
	17.Практическое занятие № 3 Санитарно-бактериологическое исследование смывов с рук, одежды персонала	1	М.У. пр.з.№3	
	18.Практическое занятие № 4 Санитарно-бактериологическое исследование смывов с инвентаря, оборудования	1	М.У. пр.з.№4	
	19.Практическое занятие № 4 Санитарно-бактериологическое исследование смывов с инвентаря, оборудования	1	М.У. пр.з.№4	
Тема 1.4	Содержание учебного материала	2		ОК 01-07, 09

Глистные заболевания	20.Общее понятие о глистных заболеваниях	1	О.1с.115-118	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 1-14
	21.Виды глистов и характеристика гельминтозов. Меры предупреждения глистных заболеваний	1	О.1с.115-118	
Раздел 2	Основы физиологии питания	15/10		
Тема 2.1 Основные пищевые вещества. Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	6/4		ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 1-14
	22.Основные пищевые вещества	1	О.1 с.17-22	
	23.Практическое занятие № 5 Определение потребности организма человека в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах в зависимости от пола, веса, физической нагрузки	1	М.У. пр.з.№5	
	24.Практическое занятие № 5 Определение потребности организма человека в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах в зависимости от пола, веса, физической нагрузки	1	М.У. пр.з.№5	
	25.Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	1	О.1с.24-30	
	26.Практическое занятие №6 Изучение схемы пищеварительного тракта	1	М.У. пр.з.№6	
	27.Практическое занятие № 6 Изучение схемы пищеварительного тракта	1	М.У. пр.з.№6	
Тема 2.2 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	4/2		ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5
	28.Общее понятие об обмене веществ	1	О.1 с.31-32	
	29.Процессы ассимиляции и диссимиляции Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	1	О.1 с.31-32	
	30.Практическое занятие № 7	1	М.У. пр.з.№7	

	Основной обмен. Определение суточных энергетических затрат организма человека в зависимости от интенсивности труда			ПК 5.1-5.5 ЛР 1-14
	31.Практическое занятие № 7 Основной обмен. Определение суточных энергетических затрат организма человека в зависимости от интенсивности труда	1	М.У. пр.з.№7	
Тема 2.3 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала	5/2		ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 1-14
	32.Рациональное питание: понятие, основные принципы	1	О.1с.37-41	
	33.Режим питания и его значение	1	О.1с.39-41	
	34.Понятие о лечебном питании. Понятие о лечебно-профилактическом питании	1	О.1с.43-53	
	35.Практическое занятие № 8 Энергетическая ценность пищи	1	М.У. пр.з.№8	
	36.Практическое занятие № 8 Энергетическая ценность пищи	1	М.У. пр.з.№8	
Раздел 3	Санитария и гигиена в пищевом производстве	8		ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 1-14
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	Содержание учебного материала	3		
	37.Правила личной гигиены работников пищевых производств	1	О.1с.133-135	
	38.Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека	1	О.1с.138-142	
	39.Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	1	О.1с.133-135	
Тема 3.2 Санитарно- гигиенические требования к помещениям	Содержание учебного материала	2		ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 1-14
	40.Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания	1	О.1с.166-178	
	41.Дезинфекция, дезинсекция, дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	1	О.1с.160-164	
Тема 3.3	Содержание учебного материала	3/2		ОК 01-07, 09

Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	42.Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	1	О.1с.191-195	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 1-14
	43.Практическое занятие № 9 Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж)	1	М.У. пр.з.№9	
	44.Практическое занятие № 9 Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж)	1	М.У. пр.з.№9	
Консультация		2		
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6		
Всего:		52		

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1.Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебники;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- методические разработки уроков и внеклассных мероприятий.

Технические средства обучения:

- переносной мультимедиа-проектор;
- ноутбук.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования /З.П. Матюхина. -7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. - 256с.
2. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования: в 2 ч. Ч.1/А.А. Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И.Никитенко. – 2-е издание, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 256 с.
3. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования: в 2 ч. Ч.2/ Мартинчик А.Н. – 2-е издание, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с.
4. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студентов учреждений среднего проф. образования/ Т.А. Лаушкина – 4-е изд., стер., - М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с.
5. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования/А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский – 7-е изд.,стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 352 с.

Дополнительные источники:

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для начального профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2016-160 с.
2. Васильева И.В. Физиология питания: учебник и практикум для СПО – М.:Издательство Юрайт, 2018. – 212 с. Серия6 Профессиональное образование.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. для нач. проф. образования.- М.: ИЦ «Академия», 2014.-272 с.

4. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учрежд. Средн. проф. образ./М.В. Володина.-2-е изд., стер.-М.: ИЦ «Академия», 2015.-192 с.

Нормативные документы:

1. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (Текст): Для предприятий общественного питания /Авт.- сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко.- К.: Арий, 2013г. – 680 с.

2. Павлов А.В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий (Текст): Для предприятий общественного питания /Авт.- сост.: А. В. Павлов.- СПб.: ПРОФИКС, 2016. – 296с

3. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014.-512 с.

Федеральные законы:

1. «О защите прав потребителей» (с изменениями) 25.01.96.

2. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.00.

3. «Об охране окружающей природной среды», 10.01.02 № 7-ФЗ.

4. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания, Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации от 13.04.93 №332.

5. СанПиН 2.3.21078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.

6. СанПиН 4.2-123-4116-86 Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов

7. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: — письменного/устного опроса; — тестирования; — оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования.

Умения: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене
--	--	--

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ)
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

Учебный год	Группа	Содержание внесенных изменений (дополнений)	Обоснование (причина) внесения изменений (дополнений)	Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись	Подпись преподава- теля