

Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

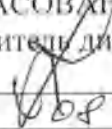
по профессии

43.01.09 Повар кондитер

2023 г.

РАССМОТРЕНА
МК общепрофессиональных дисциплин
Председатель методической комиссии
 Н.В. Сивонина
Протокол № 1 от «30» 08 2023г.

Разработана на основе федерального
государственного образовательного
стандарта СПО по профессии 43.01.09
Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНА
Заместитель директора по учебной работе
 О.А. Рейнгардт
«30» 08 2023г.

Разработана: преподавателем Ю.Б. Юсукевич

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	26
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	33
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	34

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 ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК 5.1.,ПК 6.1.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие умения и знания

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
			Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.06	определять необходимые	Зо 01.06	порядок оценки

		ресурсы		результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах		
	Уо 01.08	реализовывать составленный план		
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
			Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.04 Зо 03.01	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
	Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение		
	Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология

профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		профессиональной деятельности		
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности
	Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов
	Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план	Зо 03.06	порядок выстраивания презентации
	Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	Зо 03.06 Зо 04.01	порядок выстраивания презентации психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 03.08	презентовать бизнес-идею		
	Уо 03.09	определять источники финансирования		
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.02	основы проектной деятельности
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста;
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
			Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию,	Уо 06.01	описывать значимость своей профессии	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии

демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения			Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности;	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
	Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.04	принципы бережливого производства
			Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
		Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на	Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и

государственном и иностранном языках		известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы		профессиональная лексика)
	Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 09.04	особенности произношения
	Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности
	Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	У 1.1.01	подготавливать рабочее место	3 1.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	У 1.1.02	выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами	3 1.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с запросами региона в рыночных условиях	У 1.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовка и применения пряности и приправ	3 1.2.01	требование к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикаты из них.

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья в соответствии с запросами региона в рыночных условиях	У 1.3.01	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки и хранения	3 1.3.02	Способы сокращение потерь при обработки сырья и приготовления полуфабрикатов
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи в соответствии с запросами региона в рыночных условиях	У 1.4.01	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки и хранения	3 1.4.02	Способы сокращение потерь при обработки сырья и приготовления полуфабрикатов
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	У 2.1.01	подготавливать рабочие место, выбирать безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентом	3 2.1.01	требование охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания
			3 2.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	У 2.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления,

				варианты оформления и подачи бульонов, отваров в том числе региональных
	У 2.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи бульонов, отваров разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	У 2.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов в том числе региональных
	У 2.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	У 2.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.4.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов в том числе

				региональных
	У 2.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	У 2.5.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.5.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в том числе региональных
	У 2.5.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.5.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.5.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.5.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое	У 2.6.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости	3 2.6.01	ассортимент, рецептуры, требования к

оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;		качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки в том числе региональных
	У 2.6.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.6.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.6.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.6.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	У 2.7.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.7.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья в том числе региональных
	У 2.7.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного	3 2.7.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

		ассортимента, в том числе региональных;		
	У 2.7.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.7.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	У 2.8.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.8.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика в том числе региональных
	У 2.8.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.8.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.8.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.8.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, домашней птицы, дичи и кролика
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий,	У 3.1.01	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование,	3 3.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

закусок в соответствии с инструкциями и регламентами		производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов	3 3.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	У 3.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 3.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 3.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	У 3.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента, в том

				числе региональных;
	У 3.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	У 3.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.4.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 3.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		правила и способы сервировки стола, презентации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных	У 3.5.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.5.01	Знания: нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

блюды из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	У3.5.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.5.02	правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	У3.5.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	У 3.6.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.6.01	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.6.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных блюд из холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		
	У 3.6.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	У 4.1.01	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	3 4.1.01	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
			3 4.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного

				инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	У 4.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.2.01	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов, в том числе региональных;
	У 4.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	У 4.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.3.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных;
	У 4.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного	3 4.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении

		ассортимента, в том числе региональных;		
	У 4.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.3.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	У 4.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.4.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных напитков, в том числе региональных;
	У 4.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.4.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	У 4.5.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.5.01	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих напитков, в том числе региональных;
	У 4.5.01	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе	3 4.5.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении

		региональных;		
	У 4.5.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.5.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	У 5.1.01	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	3 5.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
			3 5.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	У 5.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	У 5.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	3 5.2.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
	У 5.2.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично	3 5.2.03	правила применения ароматических,

		упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;		красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
			3 5.2.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	У 5.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и хлеба;
	У 5.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных изделий и хлеба	3 5.3.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных изделий и хлеба, том числе региональных;
	У 5.3.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.3.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
3 5.3.04			способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	
ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного	У 5.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.4.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий;
	У 5.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы		

ассортимента		подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки мучных кондитерских изделий		
	У 5.4.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.4.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	У 5.5 .01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.5.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных и тортов
	У 5.5 .02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки пирожных и тортов разнообразного ассортимента	3 5.5.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации пирожных и тортов.
	У 5.5.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.5.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
3 5.5.04			способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	
ПК 6.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	У 6.1.01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с	3 6.1.01	Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству

		соблюдением ветеринарно-санитарных требований		продуктов питания из мясного сырья
	У 6.1.02	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов	З 6.1.02	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 6.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	У 6.2.01	Производить обвалку отдельных частей тушек птицы и кроликов вручную и с использованием устройств для механической обвалки	З 6.2.01	Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья
	У 6.2.02	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья	З 6.2.02	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов
	У 6.2.03	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	З 6.2.03	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 6.2.04	Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в	З 6.2.04	Способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства

		соответствии с технологическими инструкциями		
	У 6.2.05	Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании	З 6.2.05	Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья
	У 6.2.06	Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании	З 6.2.06	Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 6.2.07	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	З 6.2.07	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
З 6.2.08			Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	

1.3. Использование объема времени, отведенного на вариативную часть рабочей программы учебной дисциплины:

№ п/п	Дополнительные знания, умения	Номер и наименование темы	Кол-во часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	В результате освоения раздела учебной дисциплины обучающийся должен уметь: - определять причины пищевых отравлений различной этиологии знать: возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции	Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	8	Письмо-запрос
2	В результате освоения раздела учебной дисциплины обучающийся должен уметь: - анализировать, конкретизировать, обобщать и делать выводы о целостности организма, взаимосвязи его жизненных функций; о взаимосвязи и взаимозависимости организмов в природе, их связи с компонентами неживой природы знать: - суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме	Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	6	Письмо-запрос
3	В результате освоения раздела учебной дисциплины обучающийся должен уметь: - нормы сбалансированного питания знать: - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания..	Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	3	Письмо-запрос
4	В результате освоения раздела учебной дисциплины обучающийся должен уметь: - определять санитарно-гигиенические требования к производственным помещениям	Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	9	Письмо-запрос

	<p>знать: Знать требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания</p>			
5	<p>В результате освоения раздела учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь: - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков</p> <p>знать: - Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</p>	<p>Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</p>	6	Письмо-запрос
	Итого		32	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	68
Самостоятельная работа	4
Объем образовательной программы	64
в том числе:	
теоретическое обучение	48
лабораторные занятия	2
практические занятия	14
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта во втором семестре	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем 1	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся 2	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч 3	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы 4	Код Н/У/З 5
Введение	Содержание учебного материала	3		
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А.Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева		ОК 01- 0.09.10 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	Уо 01.01 - Уо 01.09 Уо 02.01 - Уо 02.06 Уо 03.01 - Уо 03.03 Уо 03.03 Зо 02.01 - Зо 02.03 Зо 03.01 - Зо 03.03 Зо 04.01 - Зо 04.02
Раздел 1	Основы микробиологии в пищевом производстве	21		
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание учебного материала	10		Уо 01.01 - Уо 01.09 Уо 02.01 - Уо 02.06 Уо 03.01 - Уо 03.03 Уо 04.01 - Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01 Уо 07.01 - Уо 07.02 Уо 09.01
	Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий. Основные группы плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания		ОК 01- 0.09.10 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	Зо 01.01 - Зо 01.06 Зо 02.01 - Зо 02.03 Зо 03.01 - Зо 03.03 Зо 04.01 - Зо 04.02 Зо 05.01 - Зо 05.02 Зо 06.01 Зо 07.01-
	Тематика лабораторных и практических занятий			
	Практические занятия	2		

	<p>Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов.</p> <p>Лабораторные занятия</p> <p>Изучение под микроскопом микроорганизмов.</p>			<p>Зо 07.03 Зо 09.01- Зо 09.03</p>
	Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоознозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Схема микробиологического контроля Контрольная работа №1 по теме Основы микробиологии в пищевом производстве Тематика лабораторных и практических занятий</p>	11		<p>Уо 01.01 - Уо 01.09 Уо 02.01 - Уо 02.06 Уо 03.01 - Уо 03.03 Уо 04.01 - Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01 Уо 07.01 - Уо 07.02 Уо 09.01 Зо 01.01 - Зо 01.06 Зо 02.01 - Зо 02.03 Зо 03.01 - Зо 03.03 Зо 04.01 - Зо 04.02 Зо 05.01 - Зо 05.02 Зо 06.01 Зо 07.01- Зо 07.03 Зо 09.01- Зо 09.03</p>
	Практические занятия	2	<p>ОК 01- 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</p>	
Раздел 2	Основы физиологии питания	17		
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания,</p>	4	<p>ОК 01- 0.09.10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5</p>	<p>Уо 01.01 - Уо 01.09 Уо 02.01 - Уо 02.06 Уо 03.01 - Уо 03.03 Уо 04.01 - Уо 04.02 Уо 05.01</p>

	<p>суточная норма потребности человека в питательных веществах</p> <p>Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность продуктов питания</p> <p>Тематика лабораторных и практических занятий</p> <p>Практические занятия</p> <p>Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности</p>	2	ПК 5.1-5.5	<p>Уо 06.01</p> <p>Уо 07.01 - Уо 07.02</p> <p>Уо 09.01</p> <p>Зо 01.01 - Зо 01.06</p> <p>Зо 02.01 - Зо 02.03</p> <p>Зо 03.01 - Зо 03.03</p> <p>Зо 04.01 - Зо 04.02</p> <p>Зо 05.01 - Зо 05.02</p> <p>Зо 06.01</p> <p>Зо 07.01-</p> <p>Зо 07.03</p> <p>Зо 09.01- Зо 09.03</p>
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	4	ОК 01- 0.09.10	
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.		ПК 1.1-1.5	Уо 01.01 - Уо 01.09
	Усвояемость пищи, понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи		ПК 2.1-2.8	Уо 02.01 - Уо 02.06
	Тематика лабораторных и практических занятий		ПК 3.1-3.5	Уо 03.01 - Уо 03.03
	Практические занятия	2	ПК 4.1-4.5	Уо 04.01 - Уо 04.02
	Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи		ПК 5.1-5.5	<p>Уо 05.01</p> <p>Уо 06.01</p> <p>Уо 07.01 - Уо 07.02</p> <p>Уо 09.01</p> <p>Зо 01.01 - Зо 01.06</p> <p>Зо 02.01 - Зо 02.03</p> <p>Зо 03.01 - Зо 03.03</p> <p>Зо 04.01 - Зо 04.02</p> <p>Зо 05.01 - Зо 05.02</p> <p>Зо 06.01</p> <p>Зо 07.01-</p> <p>Зо 07.03</p> <p>Зо 09.01- Зо 09.03</p>
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	5	ОК 01- 0.09.10	
	<p>Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека.</p> <p>Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии.</p> <p>Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда.</p>		<p>ПК 1.1-1.5</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.5</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p> <p>Уо 01.01 - Уо 01.09</p> <p>Уо 02.01 - Уо 02.06</p> <p>Уо 03.01 - Уо 03.03</p> <p>Уо 04.01 - Уо 04.02</p> <p>Уо 05.01</p> <p>Уо 06.01</p> <p>Уо 07.01 - Уо 07.02</p> <p>Уо 09.01</p>	

	Тематика лабораторных и практических занятий			Зо 01.01 - Зо 01.06
	Практические занятия	2		Зо 02.01 - Зо 02.03 Зо 03.01 - Зо 03.03 Зо 04.01 - Зо 04.02 Зо 05.01 - Зо 05.02 Зо 06.01 Зо 07.01- Зо 07.03 Зо 09.01- Зо 09.03
	Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.			
	Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)			
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала	4	ОК 01- 0.09.10	
	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном питании.		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	Уо 01.01 - Уо 01.09 Уо 02.01 - Уо 02.06 Уо 03.01 - Уо 03.03 Уо 04.01 - Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01 Уо 07.01 -Уо 07.02 Уо 09.01 Зо 01.01 - Зо 01.06 Зо 02.01 - Зо 02.03 Зо 03.01 - Зо 03.03 Зо 04.01 - Зо 04.02 Зо 05.01 - Зо 05.02 Зо 06.01 Зо 07.01- Зо 07.03 Зо 09.01- Зо 09.03
	Тематика лабораторных и практических занятий			
	Практические занятия	1		
	Составление рационов питания для различных категорий потребителей			
Раздел 3	Санитария и гигиена в пищевом производстве	27	ОК 01- 0.09.10	
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	Содержание учебного материала	5	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	Уо 01.01 - Уо 01.09 Уо 02.01 - Уо 02.06 Уо 03.01 - Уо 03.03 Уо 04.01 - Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01 Уо 07.01 -Уо 07.02 Уо 09.01 Зо 01.01 - Зо 01.06 Зо 02.01 - Зо 02.03 Зо 03.01 - Зо 03.03
	Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены			
Тема 3.2	Содержание учебного материала	11		

Санитарно-гигиенические требования к помещениям	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения.			Зо 04.01 - Зо 04.02 Зо 05.01 - Зо 05.02 Зо 06.01 Зо 07.01- Зо 07.03 Зо 09.01- Зо 09.03
	Тематика лабораторных и практических занятий			
	Практические занятия	2		
	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования			
	Самостоятельная работа обучающихся	4		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья			
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала	5	ОК 01- 0.09.10	
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению.		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	Уо 01.01 - Уо 01.09 Уо 02.01 - Уо 02.06 Уо 03.01 - Уо 03.03 Уо 04.01 - Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01 Уо 07.01 -Уо 07.02 Уо 09.01

	Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок			Зо 01.01 - Зо 01.06 Зо 02.01 - Зо 02.03 Зо 03.01 - Зо 03.03 Зо 04.01 - Зо 04.02 Зо 05.01 - Зо 05.02 Зо 06.01 Зо 07.01- Зо 07.03 Зо 09.01- Зо 09.03
	Тематика лабораторных и практических занятий			
	Практические занятия	1		
	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).			
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала	6	ОК 01- 0.09.10 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	Уо 01.01 - Уо 01.09 Уо 02.01 - Уо 02.06 Уо 03.01 - Уо 03.03 Уо 04.01 - Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01 Уо 07.01 -Уо 07.02 Уо 09.01 Зо 01.01 - Зо 01.06 Зо 02.01 - Зо 02.03 Зо 03.01 - Зо 03.03 Зо 04.01 - Зо 04.02 Зо 05.01 - Зо 05.02 Зо 06.01 Зо 07.01- Зо 07.03 Зо 09.01- Зо 09.03
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции			
	Дифференцированный зачет	2		
Всего:		68		

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».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. А.А. Королёв, Ю.В. Несвижский, Е.И.Никитенко Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: профессиональное образование ТОП 50, учебник в двух частях Москва издательский центр «Академия» 2017. Часть 1.

2. А.Н. Мартинчик Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: профессиональное образование ТОП 50, учебник в двух частях Москва издательский центр «Академия» 2017. Часть 2.

3.2.2. Основные электронные издания

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 доступа: 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 доступа: www.lib.rus

7. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com

8. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru

3.2.3. Дополнительные источники

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии : Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/— 8-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2011. — 256 с.,

2. Рубина Е. А. Санитария и гигиена питания: учебник – 2-е изд., перераб. и доп. – М. : Академия, 2013. – 271 с. : ил.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<p>рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания</p>		
<p>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</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

