

Министерство образования и науки Астраханской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Астраханской области  
«Камызякский сельскохозяйственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ АО  
«Камызякский сельскохозяйственный  
колледж»  
 / С.В. Безязыков  
приказ № 26/А от 28.08.2019 г



**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,**  
**САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

2019 г



## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

### 1.1. Область применения программы

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 образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.01 Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, имеет связь с профессиональными модулями и дисциплинами «Химия», «Биология».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09.

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>–соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</li> <li>–определять источники микробиологического загрязнения;</li> <li>–производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>–основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>–основные группы микроорганизмов,</li> <li>–микробиология основных пищевых продуктов;</li> <li>–правила личной гигиены работников организации питания;</li> <li>–классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>–правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>–основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>–возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>–обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>– загрязнения</li> </ul>	–методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
	– проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;</li> <li>составлять рационы питания для различных категорий потребителей</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>–пищевые вещества и их значение для организма человека;</li> <li>–суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>–основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>–суточный расход энергии;</li> <li>–состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>–физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>–усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>–нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>–назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</li> <li>–методики составления рационов питания</li> </ul>
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

	наставника).	
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p>

	<p>(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</p>	<p>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</p>
--	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	60
<b>Самостоятельная работа</b>	-
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	60
в том числе:	
теоретическое обучение	30
лабораторные работы	26
практические занятия	-
курсовая работа (проект) не предусмотрена	-
контрольные работы не предусмотрены	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	4
консультации	-
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>	



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций	
1	2	4	5	
<b>Раздел 1. Основы микробиологии</b>		<b>24</b>	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 ОК 1- 9	
<b>Тема №1 Основы микробиологии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		<b>2</b>
	<b>1. Цели, задачи, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А.Левенгука, Л.Пастера, И.И.Мечникова, А.А.Лебедева.</b>	2		2
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий (не предусмотрено)</b>	-		-
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (не предусмотрена)</b>	-	-	
<b>Тема №2 Морфология микроорганизмов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>10</b>	
	<b>1. Классификация микробов. Характеристика основных групп микробов: бактерий, плесневых грибов, дрожжей, вирусов. Их величина, форма, особенностей строения, размножения. Распространение микробов в природе, их роль в природе и жизни человека. Воздействие микробов на пищевые продукты.</b>	2	2	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 ОК 1- 9
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		<b>6</b>	
	<b>Лабораторная работа № 1 «Ознакомление с оборудованием микробиологической лаборатории».</b>		2	
	<b>Лабораторная работа № 2 «Устройство микроскопа и правила работы с ним».</b>		2	
	<b>Лабораторная работа № 3 «Изучение под микроскопом морфологии бактерий, дрожжей и микроскопических грибов».</b>		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить сообщение на тему «Источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве».		<b>2</b>	
<b>Тема №3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>	ПК1.1-1.4 ПК 2.1-2.8,

<b>Физиология микробов, факторы среды, влияющие на них.</b>	<b>1. Физиология микробов:</b> химический состав микробной клетки, питание и дыхание микробов. Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микробов: температура, влажность, повышенная концентрация веществ, реакция среды. Действие на микробы света, излучений, химических веществ, биологических факторов.	2	2	ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1- 9
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий (не предусмотрено)</b>		-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить сообщение на тему «Микробиологические основы хранения пищевых продуктов в охлажденном виде».		2	
<b>Тема №4 Влияние внешней среды на микроорганизмы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>2</b>	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 ОК 1- 9
	1. Физические, химические и биологические факторы внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов.	2	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий (не предусмотрено)</b>	-	-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (не предусмотрена)</b>	-	-	
<b>Тема №5 Микрофлора сырья, использованного для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>	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 ОК 1- 9
	1. Микрофлора сырья, использованного для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	2	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		<b>2</b>	
	<b>Лабораторная работа № 4 «Органолептическая оценка качества дрожжей».</b>		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (не предусмотрена)</b>		-	
<b>Тема №6. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>2</b>	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 ОК 1- 9
	<b>1. Патогенные микроорганизмы:</b> понятие, биологические особенности. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях.	2	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий (не предусмотрено)</b>		-	

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> (не предусмотрена)		-	
<b>Раздел 2. Основы санитарии и гигиены</b>			<b>16</b>	
<b>Тема №1. Личная гигиена работников общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>	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 ОК 1- 9
	1.Личная гигиена, производственная гигиена, гигиена труда. Значение личной гигиены работников предприятий питания. Гигиена полости рта, гигиена рук. Санитарная одежда, правила пользования и хранения. Требования к внешнему виду повара, кондитера. Сроки проведения медицинского обследования. Перечень болезней, препятствующих работе в общественном питании. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	2	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b> (не предусмотрено)	-	-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> (не предусмотрена)	-	-	
<b>Тема № 2. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>6</b>	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 ОК 1- 9
	1. Санитарные требования к устройству предприятий общественного питания, оборудованию, инвентарю, посуде, таре и их содержанию. Санитарно-гигиенические требования к планировке и отделке производственных, торговых, складских помещений. Санитарные требования к содержанию оборудования, инвентаря, посуды, тары: очистка, мытье, дезинфицирование и хранение. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация.	2	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		<b>4</b>	
	<b>Лабораторная работа №5</b> «Приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств».		2	
	<b>Лабораторная работа №6.</b> Санитарно-бактериологическое исследование смывов рук, одежды, инвентаря, оборудования».		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> (не предусмотрена)	-	-	
<b>Тема № 3. Санитарные требования предъявляемые к устройству и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>6</b>	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 ОК 1- 9
	1.Санитарно-эпидемиологическое и физиологическое значение кулинарной обработки. Санитарные требования к хранению и реализации готовых изделий. Законодательные и нормативные акты, регламентирующие вопросы санитарии и гигиены.	2	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		<b>4</b>	

содержанию хлебопекарных предприятий	Лабораторная работа № 7 «Санитарные требования к кулинарной обработке сырья, производству и реализации кулинарных и кондитерских изделий»		2	
	Лабораторная работа № 8 «Определение зараженности тягучей (картофельной) болезнью».		2	
	Самостоятельная работа обучающихся (не предусмотрена)	-	-	
	<b>Раздел 3. Основы физиологии питания</b>		<b>20</b>	
Тема №1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>	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 ОК 1- 9
	1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	2	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		<b>2</b>	
	Лабораторная работа № 9 «Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической цен».		2	
	Самостоятельная работа обучающихся (не предусмотрена)	-	-	
Тема № 2 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	<b>Уровень освоения</b>	<b>6</b>	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 ОК 1- 9
	1. Общее понятие об обмене веществ и энергии. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда.	2	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		<b>4</b>	
	Лабораторная работа № 10 «Выполнения расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена веществ».		2	
	Лабораторная работа № 11 «Выполнения расчёта калорийности блюда (по заданию)».		2	
	Самостоятельная работа обучающихся (не предусмотрена)		-	
Тема № 3 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала	<b>Уровень освоения</b>	<b>10</b>	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, К 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1- 9
	1. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения.	2	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		<b>4</b>	
	Лабораторная работа № 12 «Составление рационов питания для подростков».		2	
	Лабораторная работа № 13 «Составление рационов питания для людей старшего возраста».		2	

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> (не предусмотрена)	-	-	
	Консультация		-	
	<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачёта		2	
	<b>Итого</b>		<b>60</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Лаборатория «Микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены» оснащенная оборудованием.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: парты, стулья, доска, рабочее место преподавателя:

- микроскопы;
- термостаты;
- сушильный шкаф;
- технические весы;

Оснащение:

лабораторная посуда: пробирки, колбы, мерные цилиндры, чашки Петри, спиртовка, питательные среды.

Приспособления:

- бактериологические петли,
- препаровальные иглы,
- шпатели,
- пипетки,
- предметные и покровные стекла.

Оснащение:

Комплект учебно–методической документации.

Средства контроля (тестовые задания, контрольные работы).

Наглядные пособия:

- плакаты, таблицы, схемы.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, экран, мониторы.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 256
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2016 г.160с

3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2016 г. 256 с
4. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. Проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, - М.: Экономика, 2012г 376с
2. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2013.,206с
3. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2011г .,183с
4. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2016 г.,346с.
5. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2016 г.,275с.

#### **Интернет ресурсы**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].  
<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. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](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](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/](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/](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: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)
9. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)
10. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.rusarticles.com](http://www.rusarticles.com)
11. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)
12. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.lib.rus](http://www.lib.rus)
13. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.meduniver.com](http://www.meduniver.com)
14. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа:[www.standard.ru](http://www.standard.ru)
15. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.fictionbook.ru](http://www.fictionbook.ru)



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знания:</b>  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;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>  в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования.</p>

<p>назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания</p>		
<p><b>Умения:</b>  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><b>Текущий контроль:</b>  - 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><b>Промежуточная аттестация:</b>  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>