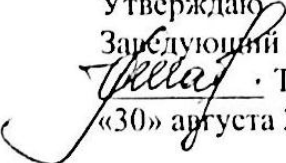


Филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в г. Стерлитамак

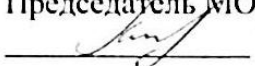
Утверждаю  
Зарегистрированный по УПР  
 · Т.Н. Шаталина  
«30» августа 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП. 01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ  
ПРОИЗВОДСТВЕ**

Программа подготовки специалистов среднего звена

По специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Стерлитамак, 2019 г.

Рассмотрена  
Методическим объединением  
кулинарного цикла  
филиала ГБПОУ УКИП и С  
протокол № 1 от «29» 08 19 г.  
Председатель МО  
 Э.Р. Латыпова

Одобрена  
Советом филиала ГБПОУ УКИП и С  
протокол № 1 от «29» 08 19 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО)

Организация-разработчик: филиал ГБПОУ УКИП и С

Разработчики:

Федько Е.Д. - методист

Латыпова Э.Р. – методист кулинарного цикла, преподаватель МДК высшей квалификационной категории

Мельникова Н.И. - преподаватель высшей квалификационной категории

## СОДЕРЖАНИЕ

№ п\п		Стр.
1.	<b>ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
2.	<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	
3.	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
4.	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## ***Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве***

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров.

### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

дисциплина входит в профессиональный цикл программы как общепрофессиональная дисциплина.

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения дисциплины студент должен **уметь**:

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

В результате освоения дисциплины студент должен **знать**:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде
- правила личной гигиены работников пищевых хозяйств.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 62 часов,  
в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>62</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>42</b>
в том числе:	
практические занятия	12
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b> (сообщения, рефераты, работа с тестами, решение задач, работа с нормативными документами, составление таблицы)	<b>20</b>
<i>Промежуточная аттестация в форме</i>	<i>дифференцированного зачета</i>

### 2.2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) <sup>1</sup>
Уметь:
У.1- Соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
У.2-Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
У.3-Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
У.43-Выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.
Обучающийся должен знать:
З.1.- Основные группы микроорганизмов;
З.2.- Основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
З.3-Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
З.4- Санитарно — технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
З.5 – Правила личной гигиены работников пищевых производств;
З.6 -Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
З.7 -Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

<sup>1</sup>Умения и знания из программы учебной дисциплины.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)
ОК:
<p>1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p> <p>3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях</p> <p>4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p> <p>6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p> <p>7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий</p> <p>8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p> <p>9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности</p>
ПК:
1. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к продукции, процессам и услугам организаций общественного питания.

### 3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
У1- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	Выполнение практической работы	Дифференцированный зачет
У2- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	Выполнение практической работы	Дифференцированный зачет
У3- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	Выполнение практической работы	

<p>У4- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.  31- основные группы микроорганизмов;  32- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  33- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;  34- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;  35- правила личной гигиены работников пищевых производств;  36- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;  37- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.</p>	<p><i>работы</i>  <i>Устный опрос</i>  <i>Устный опрос</i>  <i>Выполнение тестового задания</i>  <i>Выполнение тестового задания</i>  <i>Устный опрос</i>    <i>Тестовое задание</i>    <i>Практическая работа</i>    <i>Устный опрос</i>  <i>тестовое задание</i></p>	<p><i>Дифференцированный зачет</i>    <i>Дифференцированный зачет</i>    <i>Дифференцированный зачет</i>    <i>Дифференцированный зачет</i>    <i>Дифференцированный зачет</i>    <i>Дифференцированный зачет</i>    <i>Дифференцированный зачет</i></p>
--	--	--



**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины  
«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Введение.</b>	Учебная дисциплина «Микробиология», ее задачи, связь с учебными дисциплинами общепрофессионального и специального курсов. Понятие о микроорганизмах. Роль микроорганизмов в природе, жизни и хозяйственной деятельности человека.	2	
<b>Раздел 1. Морфология и физиология микробов</b>		32	
<b>Тема 1.1. Морфология микроорганизмов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1   Классификация микроорганизмов. Отличительные особенности строения и размножения основных групп микроорганизмов, характеристика основных групп бактерий, плесневых грибов, дрожжей. Значение процессов, вызываемых ими в природе, при производстве и хранении пищевых продуктов	2	2
	<b>Лабораторная работа.</b> Работа с микроскопом по изучению форм бактерий с помощью микроскопа.	1	
	<b>Лабораторная работа.</b> Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов бактерий, микроскопических грибов, дрожжей на различных питательных средах	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление таблицы «Влияние условий внешней среды на микроорганизмы (физические, химические, биологические факторы)» Сравнительный анализ различных видов микроорганизмов	2	

<b>Тема 1.2. Физиология микробов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	<b>3</b>
	1	Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов.		
	2	Процессы, происходящие под действием микроорганизмов (брожение, гниение), их значение и использование в пищевой промышленности и общественном питании. Типы брожения, сущность, химизм, краткая характеристика.		
	<b>Лабораторная работа.</b> Санитарно-бактериологический анализ воды		<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление таблицы «Основные источники загрязнения воздуха, воды, почвы». Оформление отчета и подготовка к защите лабораторных работ		<b>2</b>	
<b>Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	<b>3</b>
	1	Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Микрофлора воды, воздуха, почвы, тела здорового человека.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Сообщение по теме «Микрофлора тела здорового человека» Оформление отчета и подготовка к защите лабораторных работ		<b>2</b>	
<b>Лабораторная работа.</b> Выращивание микробов на различных питательных средах		<b>1</b>		
<b>Тема 1.4. Микробиология основных пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	<b>3</b>
	1	Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.		

	<b>Практическое занятие.</b> Решение ситуационных задач на возможные источники микробиологического загрязнения предприятий общественного питания с использованием нормативной документации	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Оформление отчета и подготовка к защите лабораторных и практических работ Заполнение таблицы «Типичные брожения» Анализ микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов на предприятиях общественного питания (с учетом цехового деления)	4	
<b>Тема 1.5.</b> <b>Пищевые заболевания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	3	3
	Основные пищевые инфекции, пищевые отравления. Инфекционные, зоонозные, гельминтозные заболевания. Меры профилактики и предупреждения.		
	<b>Практическая работа.</b> Решение ситуационных задач на определение пищевых отравлений микробного и немикробного происхождения	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составить схему по теме «Этапы расследования пищевых отравлений»	2	
<b>Раздел 2.</b> <b>Гигиена и санитария общественного питания</b>		26	
<b>Тема 2.1.</b> <b>Личная гигиена работников пищевых производств.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	3	3
	1   Личная гигиена работников пищевых производств, требования к санитарной одежде, значения и сроки прохождения медицинских осмотров. Значение санитарно-гигиенической подготовке персонала. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю.		

	<b>Практическое занятие.</b> Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве.	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Оформление таблицы: «Характеристика пищевых инфекций» Решение ситуационных задач по заданным условиям	2	
<b>Тема 2.2.</b> <b>Способы борьбы с переносчиками инфекций</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Дезинфекция. Дезинсекция. Дератизация.	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Заполнение таблицы: «Дезинфекция и дезинфицирующие средства».	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучить материалы: Правила проведения дезинфекции. Характеристика моющих и дезинфицирующих средств. Правила их применения, условия и сроки хранения. Правила проведения дезинсекции и дератизации.	2	
<b>Тема 2.3. Санитарно-эпидемиологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и содержанию ПОП, к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде и таре.	3	
	<b>Практическое занятие.</b> Приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств. Проведение санитарной обработки оборудования, инвентаря.	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Выполнение домашних заданий по темам раздела, работа над материалом дополнительной литературы, конспектом лекций, выполнение индивидуальных заданий, выполнение упражнений.	2	
<b>Тема 2.4. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>		
	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	1	
	<b>Практическое занятие.</b>	1	

пищевых продуктов	Гигиеническая оценка качества готовой продукции (бракераж).		
<b>Тема 2.5. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>		
	Санитарные требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов.	1	
	<b>Практическое занятие.</b>		
	Сопроводительная документация к транспортировке, приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции.	1	
<b>Тема 2.6. Производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил на ПОП</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>		
	Организация и проведение производственного контроля. Требования к соблюдению санитарно-эпидемиологических правил на ПОП.	2	
	<b>Практическое занятие.</b>		
	Работа с документами. Изучение требований системы ХАССП, санитарных норм и правил Сан ПиН 2.3.6.1079-01.	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Работа с СанПиНами торговых предприятий. Государственные органы санитарно – эпидемиологического надзора в РФ.	2	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	2	
	<b>Всего:</b>	<b>62</b>	

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Физиология питания и санитария. Микробиология, физиология питания, санитария». Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя.

Оборудование кабинета:

- Комплект мебели:
- Офисный стол для преподавателя
- Офисный стул для преподавателя
- Столы ученические
- Стулья ученические
- Персональный компьютер

*Средства для проведения практических работ:*

1. Дезинфицирующие и моющие средства
2. Образцы санитарной одежды
3. Препараты для микроскопических исследований
4. Лабораторное оборудование и посуда

*Технические средства обучения:*

1. Видеофильмы по темам;
2. Презентации по темам уроков;
3. Ноутбук
4. Плакаты, таблицы

#### **3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

##### **Перечень учебных изданий**

##### **Основные источники:**

1. **Мармузова Л.В.** Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 160 с.
2. Г.Г. Лутошкина. Основы физиологии питания: учеб. пособие – М.: изд. центр «Академия», 2015.
3. Мартинчик, А. Н. Физиология питания. / А.Н. Мартинчик, А. А. Королев, Ю. В. Несвижский. - М.: Академия, 2016. – 352 с.
4. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария. / Е.А. Рубина, В. Ф. Малыгина. - М.: Форум, 2015. – 240 с.

##### **Дополнительные источники:**

1. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебник для студентов учрежд. СПО – М.: изд. центр «Академия» 2015 .- 480 с.

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015- 256с.
3. Покровский, В.М. Физиология человека: Учебник для медицинских вузов. Покровский, В.М., Коротько Г.Ф. - М.: Медицина, 2008. – 654 с.
4. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. и сред. проф. образ. / В.В. Усов.- М.: Академия, 2010 .- 416 с.
5. Холфорд, Патрик. Программа оптимального питания Патрика Холфорда / Патрик Холфорд .- Минск : Попурри, 2013 .- 448 с .
7. [http://kuking.net/8\\_815.htm](http://kuking.net/8_815.htm)
8. [http://www.koob.ru/ar\\_eddar/traktat\\_o\\_pitanii](http://www.koob.ru/ar_eddar/traktat_o_pitanii)

### **Нормативные:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен 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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.  
– Введ. 2015  
– 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. 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/)
12. 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).
13. 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/)
14. 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/)



15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

### **Интернет- ресурсы:**

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)
3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www. gramotey.com](http://www.gramotey.com)
4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.rusarticles.com](http://www.rusarticles.com)
5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)
6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.lib.rus](http://www.lib.rus)
7. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.meduniver.com](http://www.meduniver.com)
8. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.standard.ru](http://www.standard.ru)
9. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Ре"

### **Методические разработки:**

Нормативные документы дисциплины (рабочая программа, календарно-тематический план, программа самостоятельной работы, материалы для фонда оценочных средств)

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<b>Умения:</b>	
Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования	Экспертная оценка
процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных,	выполнения практической
кондитерских изделий, закусок, напитков;	работы,
	Индивидуальный устный
	опрос
Обеспечивать требования системы анализа, оценки управления	Экспертная оценка
опасными факторами(ХАССП) при выполнении работ;	выполнения практической
	работы
Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,	Экспертная оценка
готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств;	выполнения практической
	работы
Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого	Экспертная оценка
сырья и продуктов;	выполнения практической
	работы
Рассчитывать энергетическую ценность блюд;	Экспертная оценка
	выполнения практической
	работы
Составлять рационы питания для различных категорий	Экспертная оценка
потребителей.	выполнения практической
	работы
<b>Знания:</b>	
Основные термины микробиологии	тестирование
Основные группы микроорганизмов, их морфологию и Физиологию	тестирование, индивидуальный письменный опрос, защита реферата
Микробиологию основных пищевых продуктов	индивидуальный письменный опрос
Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	индивидуальный письменный опрос, тестирование
Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции	Фронтальный опрос, Индивидуальный письменный опрос

Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции	Фронтальный опрос
Правила личной гигиены работников организации питания	Просмотр презентаций
Классификацию моющих средств, правила их применения, условия	Экспертная оценка
и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции,	выполнения практической
	работы
Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы	тестирование
Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения	Экспертная оценка выполнения практической работы
Назначение диетического(лечебного) питания, характеристику диет	Фронтальный опрос, Индивидуальный письменный опрос
Методики составления рационов питания	Экспертная оценка выполнения практической работы
Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	Фронтальный опрос, Индивидуальный письменный опрос
дератизации	
Пищевые вещества и их значение для организма человека	Фронтальный опрос, тестирование
Суточную норму потребностей человека в питательных веществах	Индивидуальный устный и письменный опрос
Основные процессы обмена веществ в организме	тестирование
Суточный расход энергии	тестирование
Состав, физиологическую и пищевую ценность различных	Фронтальный опрос,
продуктов питания	Индивидуальный
	письменный опрос

ПК:

- 1.1. Организовывать и производить приемку сырья
- 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.
- 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья
- 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке
- 2.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
- 2.1. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
- 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий
- 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства
- 3.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий
- 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий
- 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий
- 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий
- 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий
- 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий
- 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
- 5.1. Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.
- 5.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.
- 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями
- 5.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий

