

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ  
КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАНИЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«УЯРСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрена на заседании ЦК  
на заседании ЦК специальных дисциплин  
пищевого производства

Протокол № 1  
от « 31 » сентября 2020 г.

Утверждаю:

Зам. директора по НМР

Кириченко Кириченко Г.П.  
« 31 » сентября 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 «ПОВАР КОНДИТЕР»

г. Уяр. 2020г.

Программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Уярский сельскохозяйственный техникум»

Разработчик: Родак Е.А.. – преподаватель специальных дисциплин.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</b>	стр 4.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр 4-7
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр 8-14
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр 14-15
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр 15-17

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» предназначена для подготовки квалифицированных рабочих предприятий общественного питания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе нормативных документов:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);
- Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработанная ФУМО в системе СПО по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «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 профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров», ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места», ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности», ОП.05 «Основы калькуляции и учета»,

**1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Код ПК, УК.	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.	<p>-соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>- определять источники микробного загрязнения;</p> <p>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>-обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p>- загрязнения;</p> <p>-проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;</p>	<p>-основные понятия и термины микробиологии;</p> <p>- основные группы микроорганизмов;</p> <p>- микробиология основных пищевых продуктов;</p> <p>- правила личной гигиены работников организации питания;</p> <p>- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p> <p>- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p> <p>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>- возможные источники микробиологического отравления в процессе производства кулинарной продукции;</p> <p>- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.</p>

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.	Рассчитывать энергетическую ценность блюд;	- пищевые вещества и их значение для организма человека; - суточную норму потребности человека в питательных веществах;
	Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;	- основные процессы обмена веществ; - суточный расход энергии; - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность;
	Составлять рационы питания для различных категорий потребителей	- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; - методики составления рационов питания;
ОК 01.	<p>Распознавать задачу и /или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составлять план действий.</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 наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и ждать.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональных 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.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
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>Выполнять наиболее значимое в перечне информации.</p> <p>Оценивать практическую значимость результата поиска.</p> <p>Оформлять результаты поиска.</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы структурирование информации.</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации.</p>
ОК 03.	Определять актуальность	Содержание актуальной нормативно-

	нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04.	Организовать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК 5.	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 6.	Описывать значимость своей профессии . Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
ОК 7.	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК10.	Понимать общий смысл четко произведенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на бытовые и профессиональные темы, Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Основные обще употребляемые глаголы (бытовая и профессиональная лексика), Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности.

#### 1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 42 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося 2 часа, практических занятий 14 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	42
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	40
в том числе:	
практических занятий	14
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	2
в том числе:	
- подготовка сообщений	2
<i>Итоговая аттестация в форме</i>	<i>Дифференцированный зачет</i>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Повар, кондитер»

№ урока	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа студентов	Кол-во часов таж/обяз/сам	Дидактические материалы и средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6	7
			42/40/2		Т.А.Лаушкина, «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»/ Т.А.Лаушкина.-М.: Издательский центр, «Академия»2017.-240с.	
	Введение.	<i>Содержание учебного материала</i>	2/2/0			
1		Цели, задачи, направленность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А.Левенгука, Л.Пастера, И.Мечникова, А.Лебедева.	2	Учебник, проектор, компьютер, рабочая тетрадь.	Стр4-6	2
	<b>Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве.</b>		8/8/0			
2	Тема 1.1. Морфология	<i>Содержание учебного материала</i>				

	микроорганизмов. Распространение микробов в природе.	Понятия о микроорганизмах. Бактерии. Плесневые грибы. Дрожжи. Вирусы. Микрофлора почвы., воды, воздуха и тела человека.	2	Учебник, проектор, компьютер, рабочая тетрадь.	Стр6-19	2
3		<i>Практическое занятие №1.</i>				
		Заполнение таблицы «Микрофлора почвы и воды».	2	Учебник, проектор, компьютер, рабочая тетрадь Инструкционная карта.	Стр36-44	3
4		<i>Практическое занятие №2.</i>				
		Составление схемы строения плесневых грибов.	2	Инструкционная карта, таблицы. Учебник, проектор, компьютер, рабочая тетрадь		3
5		<i>Практическое занятие №3.</i>				
		Осуществление микробиологического контроля пищевого производства.	2	Презентация Инструкционная карта. Учебник, проектор, компьютер, рабочая тетрадь		3
	<b>Раздел 2. Основы физиологии питания.</b>		<b>8/8/0</b>			
6	Тема 2. 1 Пищевые вещества и их значение. Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии. Рациональное и сбалансированное питание.	<i>Содержание учебного материала</i>				
		Общие понятия о пищевых веществах. Белки. Жиры. Углеводы. Витамины. Минеральные вещества. Вода.	2	Учебник, проектор, компьютер, рабочая тетрадь	Стр 78-100	2

7		Методика расчета белков, жиров, углеводов в продуктах питания. Общие понятия об обмене веществ. Суточный расход энергии человека. Нормы и принципы рационального, сбалансированного питания. Альтернативные теории о питании.	2	Учебник, проектор, компьютер, рабочая тетрадь	Стр123-129	2
8		<i>Практическое занятие №4.</i> Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, и энергетической ценности.	2			
				Учебник, проектор, компьютер, рабочая тетрадь интернет ресурсы.	Стр115-118	3
9		<i>Практическое занятие № 5.</i> Проведение контроля качества готовой продукции.	2	Интернет ресурсы. Инструкционная карта. Учебник, проектор, компьютер, рабочая тетрадь		3
	<b>Раздел 3. Пищевые инфекционные заболевания, пищевые отравления и глистные заболевания.</b>		12/12/0			
10	Тема 3.1. Пищевые инфекции.	<i>Содержание учебного материала</i> Безвредные микробы. Бактерионоситель. Инкубационный период. Иммуитет. Понятия о пищевых инфекциях. Пути их распространения.	2	Учебник, проектор, компьютер, рабочая тетрадь	Стр 159-161	2
11	Тема.3.2. Острые кишечные инфекции. Зоонозы.	<i>Содержание учебного материала</i> Острые кишечные инфекции: дизентерия, брюшной тиф, паратиф А и Б, сальмонеллез. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва.	2	Учебник, проектор, компьютер, рабочая тетрадь	Стр 160-167	2
12	Тема 3.3. Пищевые	<i>Содержание учебного материала</i>				

	отравления. Пищевые отравления немикробного происхождения.	Общие понятия о пищевых отравлениях. Пищевые отравления бактериального происхождения. Микотоксикозы. Профилактика пищевых отравлений. Пищевые отравления не микробного происхождения. Профилактика пищевых отравлений.	2	Учебник, проектор, компьютер, рабочая тетрадь	Стр 167-183	2
13	Тема 3.4. Глистные заболевания.	<i>Содержание учебного материала</i>				
		Глистные заболевания. Глисты. Сущность глистных заболеваний.	2	Учебник, проектор, компьютер, рабочая тетрадь презентация.	Стр 183-187	2
14		<i>Практическое занятие № 6.</i>				
		Заполнение таблицы острые кишечные инфекции.	2	Интернет ресурсы. Инструкционная карта. Учебник, проектор, компьютер, рабочая тетрадь		3
15		<i>Практическое занятие № 7.</i>				
		Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции.	2	Учебник, проектор, компьютер, рабочая тетрадь Инструкционная карта.	Стр167-173	3
	<b>Раздел 4. Основы санитарии и гигиены</b>		<b>12/10/2</b>			
16	Тема 4.1. Основы санитарии и гигиены.	<i>Содержание учебного материала</i>				
		Основные сведения о санитарии и гигиене труда. Рациональная организация трудового процесса. Предупреждение производственного травматизма и оказание доврачебной помощи.	2	Учебник, проектор, компьютер, рабочая тетрадь	Стр 187-189	2
17	Тема 4.2. Личная гигиена работников	<i>Содержание учебного материала</i>				

	предприятий общественного питания.	Значение соблюдения правил личной гигиены. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела в чистоте. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию рук в чистоте. Санитарно-эпидемиологические требования к состоянию полости рта. Медицинское обследование работников общественного питания их цели и виды.	2	Учебник, проектор, компьютер, рабочая тетрадь	Стр 190-192	2
18	Тема 4.3. Санитарно-гигиенические требования к помещениям предприятий общественного питания. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация.	<i>Содержание учебного материала</i> Санитарно-гигиенические требования к помещениям предприятий общественного питания. Санитарные требования к территории общественного питания. Уборка помещений, виды и способы уборки. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	2	Учебник, проектор, компьютер, рабочая тетрадь	Стр 192-194	2
19	Тема 4.4. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде.	<i>Содержание учебного материала</i> Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Санитарно-лабораторный контроль качества обработки посуды, рук, инвентаря и оборудования на предприятиях общественного питания. <i>Самостоятельная работа №1.</i> Подготовка сообщений по санитарным требованиям к кулинарной обработке различных продуктов.	2	Учебник, проектор, компьютер, рабочая тетрадь	Стр 200-208	2
20	Дифференцированный зачет.		2	Интернет ресурсы.		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ К МИНИМАЛЬНОМУ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ**

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

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный:

Учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и пр.)

Техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

Наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

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

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Т.А.Лаушкина, «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»/ Т.А.Лаушкина.-М.: Издательский центр, «Академия»2017.-240с.

Дополнительные источники:

1. З.П.Матюхина.Основы физиология питания, микробиологии, гигиены и санитарии»: учеб. для студентов учреждений сред.проф.образований/ З.П.Матюхина-8-е изд.,стр.-М.: Издательский центр «Академия», 2015.-226 с.
2. З.П.Матюхина.Основы физиология питания, микробиологии, гигиены и санитарии»: учеб. для студентов учреждений сред.проф.образований/ З.П.Матюхина.-М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2013.-256 с.
3. А.Н.Мартинчик, «Микробиология, физиология питания, санитария» учеб. для студентов учреждений сред.проф.образований/ Мартинчик А.Н. .-М.: Изд.центр «Академия», 2016.-352 с.
4. ГОСТ 31984 -2012 Услуги общественного питания. Общие требования- введ 2015-01-01. М.: Стандартиформ. 2014. III. 8с.
5. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.- Введ. 2016-01-01. -М.: Стандартиформ, 2014. III, 48с.
6. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Введ. -2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 12с.
7. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования- Введ.2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 12.
8. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Введ.2015-01-01.-М.: Стандартиформ, 2014. III, 11с.
9. ГОСТ31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ.2015-01-01.-М.: Стандартиформ, 2014. III, 16с.
10. ГОСТ31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Введ.2015-01-01.- М.: Стандартиформ, 2014. III, 10с.

Интернет – ресурсы:

- Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, и энергетической ценности. [электронные ресурсы]- [www.studopedia.ru](http://www.studopedia.ru), [www.studbooks.net](http://www.studbooks.net), [www.studfile.net](http://www.studfile.net).

- Проведение контроля качества готовой продукции. [электронные ресурсы]- [www.lecksii.org](http://www.lecksii.org), [www.studbooks.net](http://www.studbooks.net), [www.studopedia.ru](http://www.studopedia.ru).

- Заполнение таблицы острые кишечные инфекции. [электронные ресурсы] –[www.vmede.org](http://www.vmede.org), [www.medside.ru](http://www.medside.ru), [www.medaboutme.ru](http://www.medaboutme.ru).

- Подготовка сообщений по санитарным требованиям к кулинарной обработке различных продуктов. [электронные ресурсы]- [www.studopedia.ru](http://www.studopedia.ru), [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru), [www.studopedia.ru](http://www.studopedia.ru).

- СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [электронные ресурсы]- [www.docs.cntd.ru](http://www.docs.cntd.ru), [www.mibio.ru](http://www.mibio.ru).

- СанПин 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий[электронные ресурсы]- [www.lybohna.narod.ru](http://www.lybohna.narod.ru), [www.docs.cntd.ru](http://www.docs.cntd.ru).

- СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов[электронные ресурсы]- [www.docs.cntd.ru](http://www.docs.cntd.ru), [www.mibio.ru](http://www.mibio.ru).

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

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Уметь:</b>                      -соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p>	<p>- <i>устный контроль:</i>                      Защита практических работ, групповой опрос,                      - <i>письменный контроль:</i> решение тестовых заданий.</p>
<p>- определять источники микробного загрязнения;                      - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;                      -обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ,                      готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p>	<p>- <i>устный контроль:</i>                      Защита практических работ, фронтальный опрос.                      - <i>письменный контроль:</i> решение тестовых заданий.</p>
<p>- загрязнения;                      -проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;</p>	<p>- <i>устный контроль:</i>                      Защита практических работ, фронтальный опрос.                      - <i>письменный контроль:</i> решение тестовых заданий.</p>

<p>Рассчитывать энергетическую ценность блюд;  Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;  Составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>	<p>- <i>устный контроль:</i>  Защита практических работ, фронтальный опрос.  - <i>письменный контроль:</i> решение тестовых заданий.</p>
<p><b>Знать:</b>  - основные понятия и термины микробиологии;  - основные группы микроорганизмов;  - микробиология основных пищевых продуктов;  - правила личной гигиены работников организации питания;</p>	<p>- <i>устный контроль:</i>  Защита практических работ, фронтальный опрос.  - <i>письменный контроль:</i> решение тестовых заданий.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <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 отравления в процессе производства кулинарной продукции;</li> <li>- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.</li> <li>- пищевые вещества и их значение для организма человека;</li> <li>- суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> </ul>	<p>- <i>устный контроль:</i>  Защита практических работ, фронтальный опрос.  - <i>письменный контроль:</i> решение тестовых заданий.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные процессы обмена веществ;</li> <li>- суточный расход энергии;</li> <li>- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность;</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>	<p>- <i>устный контроль:</i>  Защита практических работ, фронтальный опрос.  - <i>письменный контроль:</i> решение тестовых заданий.</p>