

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Рассмотрено на заседании

ЦМК _____ дисциплин

Протокол № 5 от 12.01.2022 г.

Председатель: _____ /Н.И.Аушева/

«Утверждаю»
заместитель директора по УР
ГБПОУ «КБТТК»

/О.В.Буздова/

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

1. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
2. Профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023).
3. Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597 н. (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940).
4. Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914 н. (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).
5. Примерной программы ОП 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кабардино-Балкарский торгово-технологический колледж».

Разработчик: Шагапсоева М.Л. – преподаватель ГБПОУ «КБТТК».

Рабочая программа соответствует требованиям к содержанию, структуре, оформлению.

Программа одобрена на заседании методического совета колледжа и рекомендована к использованию в учебном процессе.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

2.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровня подготовки выпускников ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структура и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

2.1. Место дисциплины в структуре ППССЗ: входит в общепрофессиональный учебный цикл ППССЗ.

2.1. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать лабораторное оборудование;
 - определять основные группы микроорганизмов;
 - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
 - обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
 - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;
 - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
 - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
 - проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;
 - рассчитывать энергетическую ценность блюд;
 - составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека.
- В результате освоения дисциплины обучающийся 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;
 - 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;
- схему микробиологического контроля;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламента

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

- ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
- ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
- ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
- ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
- 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
- ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
- ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
- ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к 13 реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
- ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
- ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
- 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
- ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
- ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
- ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
- ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
- ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
- ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
- ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

2.1. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 80 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 80 часов,
практические работы обучающегося 31 час
из них самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
в том числе:	
самостоятельная работа обучающегося	16
практические работы	31
консультации	4
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	1 курс	
	1 семестр	2 семестр
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		80
в том числе:		
самостоятельная работа		16
практические работы		31
консультации		4

2.3. Тематический план и содержание й дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Наименование разделов и тем	№ урока	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Методическая характеристика урока	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4	5
Раздел 1. Основы микробиологии. Пищевые инфекции.				4	
Введение	1-2	Содержание учебного материала Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л. Пастера, И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами самостоятельной работы.	2	
	3	Практическая работа №1 Составление схемы устройства микроскопа и техники микропирования.			
	4	Практическая работа №2 Изучение нормативной документации ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа. Выполнение практического задания.	1	
Раздел 1		Морфология и физиология микробов			
Тема 1.1 Введение в микробиологию.	5-6	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами самостоятельной работы, устный опрос, тестирование.	32	
		Понятие о микроорганизмах. Морфология микробов. Физиология микробов. Влияние условий среды на жизнедеятельность микробов. Распространение микробов в природе.			
	7-8	Практическая работа №3 Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа. Выполнение практического задания.	2	
	9	Самостоятельные работы обучающихся № 1 решение ситуационных производственных (профессиональных) задач)	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Самостоятельная работа. Выполнение индивидуального задания	1	
	10	Практическая работа №4 Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа. Выполнение практического задания.	1	
		Содержание учебного материала			

Тема 1.2. Физиология микробов	9-11	Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами самостоятельной работы. устный опрос, тестирование.	2	
	12	Самостоятельные работы обучающихся № 2 Изучить основные физические, химические, биологические факторы, влияющие на микробы	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Самостоятельная работа. Выполнение индивидуального задания	1	
	13	Практическая работа №5 Микробиологическое исследование молочных продуктов	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа. Выполнение практического задания.	1	
	14	Практическая работа №6 Решение ситуационных задач на наличие патогенной микрофлоры в пищевых продуктах с использованием нормативной документации СанПиН 2.3.2.1078 -01	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа. Выполнение практического задания.	1	
	15	Самостоятельные работы обучающихся № 3 Проведение контроля качества готовой продукции.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Самостоятельная работа. Выполнение индивидуального задания	1	
Тема 1.3. Морфология микробов	16-17	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами самостоятельной работы. устный опрос, тестирование.	2	2
		Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.			
	18	Практическая работа №7 Заполнение таблицы по строению вирусов	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа. Выполнение практического задания.	1	
	19	Самостоятельные работы обучающихся №4 Заполнение таблицы «Влияние внешних условий на жизнедеятельность микробов»	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Самостоятельная работа. Выполнение индивидуального задания	1	
	20	Практическая работа №8 Составление схемы строения плесневых грибов	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа. Выполнение практического задания.	1	
21	Практическая работа №9 Заполнение таблицы по строению дрожжей	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа. Выполнение практического задания.	1		
Тема 1.4.	22-23	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с	2	

Влияние внешней среды на микроорганизмы		Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	элементами самостоятельной работы. Устный и письменный опрос.		
	24	Практическая работа № 10 Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа. Выполнение практического задания.	1	
	25	Самостоятельные работы обучающихся № 5 Определить, как антибиотики и другие биологические вещества, действуют на микробы	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Самостоятельная работа. Выполнение индивидуального задания	1	
	26	Практическая работа № 11 Изучение под микроскопом морфологии бактерий, дрожжей, микроскопических грибов	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа. Выполнение практического задания.	1	
	27	Практическая работа № 12 Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа. Выполнение практического задания.	1	
Тема 1.5. Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	28-29	Содержание учебного материала Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет. 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.	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами самостоятельной работы. Устный и письменный опрос	2	
	30	Практическая работа № 13 Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа. Выполнение практического задания.	1	
	31	Практическая работа № 14 Изучение под микроскопом морфологии бактерий, дрожжей микроскопических грибов	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа. Выполнение практического задания.	1	
	32	Самостоятельные работы обучающихся № 6 Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Самостоятельная работа. Выполнение индивидуального задания	1	
	33	Практическая работа № 15 Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа. Выполнение практического задания.	1	

	35	Практическая работа № 16 Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа. Выполнение практического задания	1	
	36	Самостоятельные работы обучающихся № 7 Проведение гигиенической оценки качества готовой пищи (бракераж). Ознакомиться с документами по бактериологическому контролю качества.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Самостоятельная работа. Выполнение индивидуального задания	1	
Раздел 2 Основы физиологии питания				12	
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	37-38	Содержание учебного материала Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами самостоятельной работы. Устный и письменный опрос	2	
	39	Практическая работа № 17 Заполните таблицу: «Микрофлора почвы и воды»	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа. Выполнение практического задания	1	
	40	Практическая работа № 18 Проведение гигиенической оценки качества готовой пищи (бракераж). Ознакомиться с документами по бактериологическому контролю качества.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа. Выполнение практического задания	1	
	41	Самостоятельные работы обучающихся № 8 Составление схемы размещения торгово-технологического оборудования с учетом санитарно-гигиенических требований	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Самостоятельная работа. Выполнение индивидуального задания	1	
	42	Практическая работа № 19 Работа с микроскопом по изучению форм бактерий с помощью микроскопа.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа. Выполнение практического задания	1	
	43	Самостоятельные работы обучающихся № 9 Выполнение тестовых заданий	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Самостоятельная работа. Выполнение индивидуального задания	1	
Тема 2.2. Микробиология основных пищевых продуктов.	44-45	Содержание учебного материала Микробиология мяса и мясопродуктов. Микробиология рыбы и рыбных продуктов. Микробиология стерилизованных баночных консервов. Микробиология молока и молочных продуктов. Микробиология пищевых жиров. Микробиология яиц и яичных продуктов. Микробиология овощей плодов и продуктов их переработки.	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами самостоятельной работы. Устный и письменный опрос.	2	2

	46	Практическая работа №20 Микробиологическое исследование молочных продуктов	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа. Выполнение практического задания.	1	
	47	Практическая работа № 21 Санитарно – микробиологическое исследование предприятия методом смывов с поверхности рук, одежды, инвентаря, оборудования.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа. Выполнение практического задания.	1	
	48	Самостоятельные работы обучающихся № 10 Заполнение таблицы «Влияние внешних условий на жизнедеятельность микробов»	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Самостоятельная работа. Выполнение индивидуального задания.	1	
Раздел 3. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания.					
Тема 3.1.Пищевые инфекции.	49-50	Содержание учебного материала		13	
		Блезнетворные микробы. Бактерионоситель. Инкубационный период. Иммунитет. Понятие о пищевых инфекциях. Пути их распространения. Острые кишечные инфекции. Зоонозы. Пищевые инфекции.	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами самостоятельной работы. Устный опрос, тестирование.	2	2
	51	Самостоятельная работа обучающихся № 11 Подготовка сообщения по теме: «Пищевые инфекции»	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Самостоятельная работа. Подготовка сообщения.	1	
	52	Практическая работа №22 Выполнение расчёта калорийности блюда	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа. Выполнение практического задания.	1	
	53	Практическая работа №23 Изучение под микроскопом морфологии бактерий, дрожжей микроскопических грибов	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа. Выполнение практического задания.	1	
	54	Самостоятельная работа обучающихся № 12 Проведение контроля качества готовой продукции.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Самостоятельная работа. Выполнение индивидуального задания.	1	
Тема 3.2.Пищевые отравления.	55-56	Содержание учебного материала			
		Пищевые отравления бактериального происхождения. Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения. Профилактика пищевых отравлений. Значение соблюдения санитарных правил, содержания производства, инвентаря, оборудования. Бракераж пищи.	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами самостоятельной работы. Устный и письменный опрос.	2	2
	57	Самостоятельная работа обучающихся № 13 Подготовка презентации на тему «Пищевые отравления немикробного происхождения»	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Самостоятельная работа. Выполнение индивидуального задания.	1	

	58	Практическая работа №24 Выполнить презентацию по теме: «Пищевые инфекции и пищевые отравления, причины их возникновения и меры профилактики»	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа. Выполнение практического задания.	1	
	59	Практическая работа №25 Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств. Заполнение таблицы «Классификация моющих средств»	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа. Выполнение практического задания.	1	
Тема 3.3 Глистные заболевания	60-61	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами самостоятельной работы. Устный и письменный опрос.	2	2
		Глистные заболевания. Глисты. Сущность глистных заболеваний.			
Раздел 4. Основы гигиены и санитарии.		Содержание учебного материала		19	
Тема 4.1. Основы гигиены и санитарии.	62-63	Основные сведения о санитарии и гигиене труда. Рациональная организация трудового процесса. Предупреждение производственного травматизма и оказание доврачебной помощи.	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами самостоятельной работы. Устный и письменный опрос.	2	2
	64	Практическая работа №26 Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа. Выполнение практического задания.	1	
Тема 4.2 Инфекционные заболевания	65-66	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами самостоятельной работы. Устный и письменный опрос.	2	2
		Инфекционные заболевания персонала предприятий общественного питания и их предупреждение. Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Медицинское обследование работников общественного питания, их цель и виды.			
	67	Практическая работа №27 Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа. Выполнение практического задания.	1	
	68	Самостоятельная работа обучающихся № 14 Создание электронной презентации по теме: «Глистные заболевания»	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Самостоятельная работа. Групповая работа.	1	
	69	Практическая работа № 28 Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа. Выполнение практического задания.	1	
		Содержание учебного материала			

Тема 4.3 Санитарные требования к ПОП	70-71	Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дератизации	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами самостоятельной работы. Устный и письменный опрос.	2	2
	72	Практическая работа № 29 Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа. Выполнение практического задания.	1	
	73-74	Содержание учебного материала Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд. Санитарные требования к приготовлению холодных и сладких блюд. Санитарные требования к пищевым добавкам. Санитарный контроль качества готовой пищи.	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами самостоятельной работы. Устный и письменный опрос.	2	2
	75	Практическая работа № 30 Разработать санитарные требования к механической кулинарной обработке мясных полуфабрикатов	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа. Выполнение практического задания.	1	
	76	Практическая работа № 31 Написать реферат по теме: «Санитарно-эпидемиологическая обстановка в стране и меры по её улучшению»	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа. Выполнение практического задания.	1	
	77	Самостоятельная работа обучающихся № 15 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	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Самостоятельная работа. Групповая работа.	1	
	78	Самостоятельная работа обучающихся № 16 Выполнение домашних заданий по разделу 4 Подготовка сообщений по санитарным требованиям к кулинарной обработке различных продуктов.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Самостоятельная работа. Групповая работа.	1	
	Дифференцированный зачет	79-80	Дифференцированный зачет	Контрольно-проверочный..	2
		Всего		80	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории

- рабочее место преподавателя, рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий: по строению микроскопа и технике микрокопирования, строению плесневых грибов, дрожжей, инструкции для проведения лабораторных работ (на каждый стол);

- микроскопы бинокулярные, определители микроорганизмов, сушильный шкаф, весы аптечные, лупы, термостат, центрифуги, РН – метры, лабораторная посуда (стаканы 200 мл и 250 мл, чашки Петри, пипетки, предметное и покровные стекла, препаровальные иглы, пробирки, лупы, фарфоровые чашки, чашки Петри, пинцеты; спиртовка, колбы 150 – 200мл и др.), вентиляционное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для студ. учреждений сред. и проф. образования/Л.В. Мармузова. – 9-е изд, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.-160с.

Дополнительная литература:

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. 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.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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/

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.

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/

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/

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».

18. 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.

19. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2013г.256 с.

Интернет-ресурсы:

1. Сайт НПФ «Экогигиена» г.Санкт-Петербург [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.eco-spb.ru, свободный. – Заглавие с экрана.

2. Сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.eco-spb.ru, с регистрацией.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, выполнения тестовых заданий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
– использовать лабораторное оборудование; – определять основные группы микроорганизмов; – проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	Оценка результатов выполнения практических работ №3-5;
соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	оценка результатов выполнения практической работы № 29;
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	оценка результатов выполнения практических работ № 30;
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	оценка результатов выполнения практической работы № 25;
Знать:	
основные группы микроорганизмов;	оценка результатов выполнения самостоятельной и практических работ №1-3,
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	оценка результатов выполнения самостоятельных работ;
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;	оценка результатов выполнения практической № 26, самостоятельной работ;
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	оценка результатов выполнения практических и самостоятельных №15 работ;
правила личной гигиены работников пищевых производств;	анкетирование о соблюдении правил личной гигиены; тестирование;
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	оценка результатов выполнения практической работы