

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Марий Эл  
«Строительно-промышленный колледж»

**УТВЕРЖДАЮ**  
Заведующая учебной частью  
\_\_\_\_\_ /А.А. Гарифуллина/

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП. 01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ,**  
**САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

Специальность  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Программа подготовки  
**базовая**

Форма обучения  
**очная и заочная**

Волжск

Программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года № 1565. Зарегистрирован в Минюсте России 20 декабря 2016 года, № 44828.

**Организация-разработчик:** ГБПОУ Республики Марий Эл  
«Строительно-промышленный колледж»

**Разработчики:** Гибадуллина Н.Р., мастер производственного обучения ГБПОУ  
Республики Марий Эл «Строительно-промышленный колледж»

**Рассмотрено цикловой методической комиссией преподавателей и мастеров п/о  
отделения «Общественное питание»**

Председатель ЦМК \_\_\_\_\_ /Ардашева Е.Л. /

## Содержание

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины.....	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины.....	8
3. Условия реализации учебной дисциплины .....	14
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины .....	15

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП. 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП. 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП. 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена** может быть использована в заочном обучении, дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации, переподготовки и профессиональной подготовке специалистов по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной 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	– соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	– основные понятия и термины микробиологии; – основные группы микроорганизмов, – микробиология основных пищевых продуктов; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
	– определять источники микробиологического 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;	
	– загрязнения	
	– проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6,	рассчитывать энергетическую ценность блюд;	– пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности
	рассчитывать суточный расход	

ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	<p>энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;</p> <p>составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>	<p>человека в питательных веществах;</p> <p>– основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>– суточный расход энергии;</p> <p>– состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>– физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>– усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>– нормы и принципы рационального</p>
		<p>сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>– назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p> <p>– методики составления рационов питания</p>
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 наставника).</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>
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</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>

	<p>в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</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 и</p> <p>Современная научная 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 в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов</p>

	кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	профессиональной направленности
--	--	---------------------------------

### 1.2.2. Личностные результаты

Код	Наименование личностных результатов
ЛР3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»
ЛР5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР10	Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР16	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности

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

максимальной учебной нагрузки студентов **64** час, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов **64** часа;

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП. 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена**

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

Вид учебной работы	Объем часов
	очная
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	64
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	64
в том числе:	
лабораторно-практические занятия	32
Итоговая аттестация в форме	<b>дифференцированного зачета</b>



**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины  
ОП. 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена**

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b>
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера, И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.		ЛР 3,ЛР4, ЛР5,ЛР6,ЛР7,ЛР8, ЛР10,ЛР13,ЛР15, ЛР16
<b>Раздел 1</b>	<b>Основы микробиологии в пищевом производстве</b>	<b>16</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b>
<b>Тема 1.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ПК 1.1-1.5</b>
<b>Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве</b>	Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	2	<b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> ЛР 3,ЛР4, ЛР5,ЛР6,ЛР7,ЛР8, ЛР10,ЛР13,ЛР15, ЛР16
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	
	<b>1.</b> Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов	2	
	<b>Лабораторная работа</b>	<b>2</b>	
	<b>1.</b> Изучение под микроскопом микроорганизмов	2	
<b>Тема 1.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b>
<b>Основные пищевые инфекции и пищевые отравления</b>	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития	2	<b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>

	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Схема микробиологического контроля	2	ЛР 3,ЛР4, ЛР5,ЛР6,ЛР7,ЛР8, ЛР10,ЛР13,ЛР15, ЛР16
	<b>Практическое занятие</b>	2	
	2. Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	2	
<b>Раздел 2</b>	<b>Основы физиологии питания</b>	<b>38</b>	
<b>Тема 2.1</b> <b>Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	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	2	
	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	2	ЛР 3,ЛР4, ЛР5,ЛР6,ЛР7,ЛР8, ЛР10,ЛР13,ЛР15, ЛР16
	<b>Практическое занятие</b>	<b>4</b>	
	3. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	4	
<b>Тема 2.2</b> <b>Пищеварение и усвояемость пищи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	4. Изучение схемы пищеварительного тракта.	4	
	5. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	2	ЛР 3,ЛР4, ЛР5,ЛР6,ЛР7,ЛР8, ЛР10,ЛР13,ЛР15, ЛР16
<b>Тема 2.3</b> <b>Обмен веществ и энергии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b>
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции.	2	

	Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	2	<i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i> ЛР 3, ЛР4, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР8, ЛР10, ЛР13, ЛР15, ЛР16
	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда		
	<b>Практические занятия</b>	4	
	6. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2	
	7. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	2	
<b>Тема 2.4</b> <b>Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	<i>ОК 1-7, 9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i> ЛР 3, ЛР4, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР8, ЛР10, ЛР13, ЛР15, ЛР16
	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда	2	
	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания	2	
	<b>Практические занятия</b>	6	
	8. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2	
	9. Составление рациона питания на один день с учетом физиологических норм для групп взрослого населения (мужчины, женщины).	2	
	10. Осуществление расчета теоретической и практической энергетической ценности блюд на завтрак, обед и ужин.	2	
<b>Раздел 3</b>	<b>Санитария и гигиена в пищевом производстве</b>	18	
<b>Тема 3.1</b> <b>Личная и производственная гигиена</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<i>ОК 1-7, 9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
<b>Тема 3.2</b> <b>Санитарно-гигиенические требования к помещениям</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<i>ОК 1-7, 9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i>
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений,		

	оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения		<b>ПК 5.1-5.5</b> ЛР 3,ЛР4, ЛР5,ЛР6,ЛР7,ЛР8, ЛР10,ЛР13,ЛР15, ЛР16
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	<b>11.</b> Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	<b>2</b>	
	<b>12.</b> Приготовление моющих растворов для дезинсекции и мытья кухонной и столовой посуды.	<b>2</b>	
<b>Тема 3.3</b> <b>Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> ЛР 3,ЛР4, ЛР5,ЛР6,ЛР7,ЛР8, ЛР10,ЛР13,ЛР15, ЛР16
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	
	<b>13.</b> Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	<b>2</b>	
<b>Тема 3.4</b> <b>Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</b>	1.Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация 2. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> ЛР 3,ЛР4, ЛР5,ЛР6,ЛР7,ЛР8, ЛР10,ЛР13,ЛР15, ЛР16
	<b>Дифференцированный зачёт</b>	<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>64</b>	

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

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- посадочные места студентов (по количеству обучающихся).

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор;
- обучающие видеофильмы по профилю общественное питание

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

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

Основные источники:

1. Мартинчик, А.Н. Физиология питания, санитария и гигиена: учеб. пособие для сред. проф. образования/А.Н. Мартинчик и др. - М.: ИЦ «Академия», 2010.
2. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учеб. для нач. проф. образовании/ З.П.Матюхина. - М.: ИЦ «Академия», 2010.

Дополнительные источники:

1. Богатырева, Е.А. Основы физиологии, санитарии и гигиены: теоретические основы профессиональной деятельности : учеб. пособие/ Е.А. Богатырева, Л.П. Точкова, С.В.Соколова, А.П. Елепин. – М.: Академкнига/Учебник, 2010.
2. Рубина, Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: учеб. пособие/Е.А.Рубина, В.Ф.Малыгин - М.:ФОРУМ, 2011 (Профессиональное образование).

Интернет-ресурсы:

<http://www.tehbez.ru>  
<http://www.vashdom.ru>  
<http://www.tehdoc.ru>  
<http://www.xserver.ru>  
<http://sklad-zakonov.narod.ru>  
<http://spacelint-spb.ru>

Периодические издания:

- 84866 Общепит: бизнес и искусство (журнал);
- 85181 Товаровед продовольственных товаров (журнал).

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<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;</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i>  <i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></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 в виде:  -письменных/устных ответов,  -тестирования.</p>

<p>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</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><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></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 дифференцированном зачете</p>