

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Иркутской области «Усть-Илимский техникум
лесопромышленных технологий и сферы услуг»

(ГБПОУ «УИ ТЛТУ»)

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
№ 233 от «21» сентября 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ


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

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по
профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Усть-Илимск
2020

Рассмотрено и одобрено
на заседании методического объединения
профессионального цикла

«15» сентября 2020 г. Протокол № 1
Председатель методического объединения

 М.В. Веретенникова

Разработчик: Лучко Ольга Юрьевна преподаватель, высшей квалификационной категории

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены разработана на основе примерной образовательной программы, в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569), с учетом профессиональных стандартов 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н), профессионального стандарта 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н).

Согласовано:

заместитель директора по
учебно-методической работе



В.В. Зинченко

методист



А.А. Карьялайнен

заведующий библиотекой



Е.П. Попова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ....	4
1.1. Область применения программы.....	4
1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
1.3. Цель и планируемые результаты учебной дисциплины	4
1.4. Количество часов на освоение рабочей программы	7
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной деятельности	9
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины.....	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
3.1. Материально- техническое обеспечение	15
3.2. Информационно – библиотечное обеспечение учебной дисциплины.....	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 «Сервис и туризм»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

Изучение учебной дисциплины завершается промежуточной аттестацией в форме *дифференцированного зачета* в рамках освоения ППКРС на базе основного общего образования.

1.3. Цель и планируемые результаты учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины у обучающихся формируются:

- общие компетенции (ОК)

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

- профессиональные компетенции (ПК)

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, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

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, кролик.

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

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 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.

3.4.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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.

3.4.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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

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

- 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;

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

- основные понятия и термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы

Учебная нагрузка обучающегося 53 часа.

В том числе 17 часов **вариативной части** с целью развития умений:

1. Соблюдения санитарно-эпидемиологические требований в пищевом производстве.
2. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
3. Составлять рационы питания для различных категорий потребителей

В результате изучения Раздела 1 Основы микробиологии в пищевом производстве обучающийся должен знать: Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.

Уметь: Определять микробиологическую безопасность пищевых продуктов; определять возможные источники микробиологического загрязнения

в пищевом производстве, условия их развития; владеть методами предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания.

В результате изучения Раздела 2 Основы физиологии питания обучающийся должен знать: основы физиологии и рационального питания.

Уметь: составлять рацион питания для различных категорий потребителей.

В результате изучения Раздела 3 Санитария и гигиена в пищевом производстве обучающийся должен знать: санитарно – эпидемиологические требования в пищевом производстве.

Уметь: соблюдать правила личной гигиены работников пищевых производств, требований к помещениям, кулинарной обработке пищевых продуктов, транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Аудиторная учебная нагрузка	53
в том числе:	
практические занятия	13
контрольные работы	1
самостоятельная работа	8
консультации	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Тематический план и содержание учебной дисциплины Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1	Основы микробиологии в пищевом производстве	18	
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание учебного материала	7	
	1. Микробиология. Понятие о микроорганизмах. Наука микробиология, история ее развития.	1	1
	2. Классификация микроорганизмов, морфология, физиология и их роль в пищевом производстве. Бактерии, плесневые грибы, дрожжи и вирусы.	1	1,2
	3. <i>Практическое занятие № 1</i> Плесневые грибы, дрожжи, их роль в пищевом производстве.	1	2,3
	4. <i>Практическое занятие № 2</i> Дрожжи, их роль в пищевом производстве.	1	2,3
	5. <i>Самостоятельная работа обучающихся № 1</i> Распространение микроорганизмов в природе (микрофлора почвы, воздуха, воды, организма человека). Влияние условий среды на жизнедеятельность микробов.	1	
	6. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	1	2
	7. <i>Практическое занятие № 3</i> Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов.	1	2,3
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала	11	
	8. Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности.	1	2
	9. Пищевые инфекции. Острые кишечные инфекции (брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях.)	1	2
	10. Зоонозы (бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур).	1	2
	11. Пищевые отравления (микробного и немикробного происхождения).	2	
	12.		
	13. Глистные заболевания.	1	2
14. <i>Самостоятельная работа обучающихся № 2</i> Микробиология основных	1		

		пищевых продуктов 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.		
	15.	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания.	1	2
	16.	<i>Самостоятельная работа обучающихся № 3</i> Схема микробиологического контроля.	1	
	17.	<i>Практическое занятие № 4</i> Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития (Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах).	1	2,3
	18.	<i>Контрольная работа № 1</i> Основы микробиологии в пищевом производстве	1	1,2,3
Раздел 2	Основы физиологии питания		17	
Тема 2.1 Основные пищевые вещества. их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала		3	
	19.	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Их источники, состав.	1	2
	20.	Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.	1	2
	21.	<i>Самостоятельная работа обучающихся № 4</i> Подготовка сообщений по теме.	1	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала		3	
	22.	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.	1	2
	23.	<i>Практическое занятие № 5</i> Изучение схемы пищеварительного тракта.	1	2,3
	24.	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.	1	2
Тема 2.3 Обмен веществ и	Содержание учебного материала		5	
	25.	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и	1	2

энергии		диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека		
	26.	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	1	2
	27.	<i>Практическое занятие № 6</i> Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	1	2,3
	28. 29.	<i>Практическое занятие № 7</i> Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	2	2,3
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала		6	
	30.	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение.	1	2
	31.	Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда	1	2
	32.	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания.	1	2
	33.	Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания	1	2
	34. 35.	<i>Практическое занятие № 8</i> Составление рационов питания для различных категорий потребителей.	2	3
Раздел 3	Санитария и гигиена в пищевом производстве		14	
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	Содержание учебного материала		3	
	36.	Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды.	1	2
	37.	<i>Самостоятельная работа обучающихся № 5</i> Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.	1	2
	38.	<i>Самостоятельная работа обучающихся № 6</i> Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	1	
Тема 3.2. Санитарно-гигиенические требования к	Содержание учебного материала		5	
	39.	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость	1	1,2

помещениям		маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.		
	40.	<i>Самостоятельная работа обучающихся № 7</i> Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания	1	
	41.	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация, правила проведения.	1	2
	42.	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения.	1	2
	43.	<i>Практическое занятие № 9</i> Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования.	1	3
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала			
	44.	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	1	2
	45.	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	1	2
	46. 47.	<i>Практическое занятие № 10</i> Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2	2,3
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала			
	48.	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация.	1	2
	49.	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	1	2
	50.	<i>Самостоятельная работа обучающихся № 8</i> 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	1	

		пищевых продуктов и продовольственного сырья.		
	51. 52.	<i>Консультация</i>	2	
	53.	Дифференцированный зачет	1	
ВСЕГО			53	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Освоение программы учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены осуществляется в лаборатории микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

В состав материально-технического обеспечения входят:

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по наличию обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с выходом в Интернет, обеспечением общего и мультимедийное оборудование.

Дидактические средства обучения:

- комплект учебно-наглядных пособий:

- строение микроскопа интернет ресурс

https://yandex.ru/images/search?img_url=http%3A%2F%2Freferatdb.ru%2Fpars_docs%2Frefs%2F275%2F274077%2F274077_html_273cfb70.png&text=строение%20микроскопа%20с%20подписями&noreask=1&pos=9&lr=11273&rpt=simage

- техника микрокопирования интернет ресурс

https://yandex.ru/images/search?text=техник%20микрокопирования&_id=1449562533268

- строению плесневых грибов, дрожжей интернет ресурс

<https://yandex.ru/images/search?text=строение%20плесневых%20грибов>

- микроскопы монокулярные;

- определители микроорганизмов интернет ресурс «Определитель Берджи»

<http://meduniver.com/Medical/Microbiology/36.html>

- инструкции для проведения лабораторных работ (на каждый стол).

3.2 Информационное обеспечение

Информационное обеспечение обучения содержит перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники

1. Лаушкина Т. А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для студ. СПО. – М.: Академия, 2014.- 144с.

2. Мартинчик А. Н. Микробиология. Физиология питания, санитария: Учебник для студ. СПО.-6-е изд., стер. - М.: Академия, 2016.- 352с.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

8. 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.

9. 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.

Дополнительная литература

1. Качурина Т. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Раб. Тетрадь: учеб. пособие для студ. СПО.-4-е изд., стер. - М.: Академия, 2016.- 96с.

Электронные образовательные ресурсы:

1. Сетевая версия (ФГОС СПО ТОП-50) Повар, кондитер: теория, практика, тесты, контрольные материалы, видео, справочная информация.- Саратов: Диполь, 2017

Интернет-ресурсы

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. URL: <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]. URL: <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. URL: http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-

эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. URL: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27. URL: http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. URL: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

7. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. URL: <http://www.pitportal.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических, лабораторных и контрольных работ, а также выполнения обучающимися самостоятельных работ.

Общие и профессиональные компетенции	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Уметь	Знать
<p>ОК 01.</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Оценка устного и письменного опроса.</p> <p>Оценка результатов выполнения практических занятий.</p> <p>Оценка результатов самостоятельной работы.</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>	<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. Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план. 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. Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02.</p>	<p>Оценка устного и</p>	<p>Определять задачи поиска информации</p>	<p>Номенклатура информационных</p>

<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>письменного опроса.</p> <p>Оценка результатов выполнения практических занятий.</p> <p>Оценка результатов самостоятельной работы.</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>	<p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
<p>ОК 03.</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Оценка устного и письменного опроса.</p> <p>Оценка результатов выполнения практических занятий.</p> <p>Оценка результатов самостоятельной работы.</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>	<p>Определять актуальность нормативно- правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 04.</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Оценка устного и письменного опроса.</p> <p>Оценка результатов выполнения практических занятий.</p> <p>Оценка результатов самостоятельной работы.</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>	<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>
<p>ОК 05.</p>	<p>Оценка устного и</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном</p>	<p>Особенности социального и</p>

<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>письменного опроса.</p> <p>Оценка результатов выполнения практических занятий.</p> <p>Оценка результатов самостоятельной работы.</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>	<p>языке Оформлять документы</p>	<p>культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
<p>ОК 06.</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Оценка устного и письменного опроса.</p> <p>Оценка результатов выполнения практических занятий.</p> <p>Оценка результатов самостоятельной работы.</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 07.</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Оценка устного и письменного опроса.</p> <p>Оценка результатов выполнения практических занятий.</p> <p>Оценка результатов самостоятельной работы.</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
<p>ОК 09.</p> <p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Оценка устного и письменного опроса.</p> <p>Оценка результатов выполнения практических занятий.</p> <p>Оценка результатов</p>	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной</p>

	самостоятельной работы. Дифференцированный зачет.	современное программное обеспечение	деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Оценка устного и письменного опроса. Оценка результатов выполнения практических занятий. Оценка результатов самостоятельной работы. Дифференцированный зачет.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы Участвовать в Диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая профессиональная лексика) естественный минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Оценка устного и письменного опроса. Оценка результатов выполнения практических занятий. Оценка результатов	Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением	Требования производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для

	<p>самостоятельной работы. Дифференцированный зачет.</p>	<p>товарного соседства.</p> <p>Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.</p> <p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при обработке сырья.</p> <p>Соблюдать правила утилизации непищевых отходов.</p> <p>Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов, готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления и подготовки к реализации готовой холодной, горячей кулинарной продукции,</p>	<p>экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов.</p> <p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР))</p>
--	--	---	--

		хлебобулочных мучных кондитерских изделий	
--	--	---	--