


1 курс

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ «БРИЭТ»  
  
Е.Д. Цыренов  
Приказ № 37  
«23» июня 2022

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП. 01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,  
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

**43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

Срок освоения ППКРС – 3 года 10 месяцев

Форма обучения – очная

*на базе основного общего образования*

г. Улан-Удэ  
2022


Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО) и Примерной основной образовательной программы

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»

Разработчики:  
Русина М. В. - преподаватель профессионального цикла, высшей категории

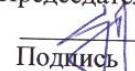
Программа рассмотрена ЦК Рабочих профессий

Протокол № 12 от «17» июня 2022 г.


Председатель ЦК РП  
 / Русина М.В.  
Подпись ФИО

Программа одобрена на заседании МС

Протокол № 5 от «22» июня 2022 г.

Председатель МС  
 / Цыренов Е.Д.  
Подпись ФИО

Рецензент:

  
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ОО

<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>24</b>

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) СПО **43.01.09** Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовки работников организаций общественного питания, профессиональной подготовки по профессиям СПО **43.01.09** Повар, кондитер.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

#### 1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК1.1-1.4, ПК2.1-2.8, ПК3.1-3.6, ПК4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	У 1 соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; У 2 определять источники микробиологического загрязнения; У 3 производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; У 4 выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	З 1 основные понятия и термины микробиологии; З 2 основные группы микроорганизмов, З 3 микробиология основных пищевых продуктов; З 4 правила личной гигиены работников организации питания; З 5 классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; З 6 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; З 7 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

	<p>У 5 готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p>У 6 загрязнения</p> <p>У 7 проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;</p> <p>У 8 рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>У 9 рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;</p> <p>У 10 составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>	<p>З 8 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции</p> <p>З 9 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции</p> <p>З 10 пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>З 11 суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>З 12 основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>З 13 суточный расход энергии;</p> <p>З 14 состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>З 15 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>З 16 усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>З 17 нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>З 18 назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p> <p>З 19 методики составления рационов питания</p>
<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к</p>	<p><b>ОУ1.1.</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p><b>ОУ1.2.</b> анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p><b>ОУ1.3.</b> определять этапы решения задачи;</p> <p><b>ОУ1.4. выявлять и эффективно искать информацию,</b></p>	<p><b>ОЗ.1.1.актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</b></p> <p><b>ОЗ.1.2 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</b></p> <p><b>ОЗ.1.3</b> алгоритмы выполнения работ в профессиональной</p>

различным контекстам	<p><b>необходимую для решения задачи и/или проблемы;</b>  <b>ОУ1.5.</b> составить план действия; определить необходимые ресурсы;  <b>ОУ1.6.</b> владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;  <b>ОУ1.7. реализовать составленный план;</b>  <b>ОУ1.8.</b> оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>и смежных областях;  <b>ОЗ.1.4 методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач;</b>  <b>ОЗ.1.5</b> порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>ОУ2.1.</b> определять задачи для поиска информации;  <b>ОУ2.2.</b> определять необходимые источники информации;  <b>ОУ2.3.</b> планировать процесс поиска;  <b>ОУ2.4. структурировать получаемую информацию;</b>  <b>ОУ2.5.</b> выделять наиболее значимое в перечне информации;  <b>ОУ2.6. оценивать практическую значимость результатов поиска;</b> <b>ОУ2.7.</b> оформлять результаты поиска</p>	<p><b>ОЗ.2.1</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;  <b>ОЗ.2.2</b> приемы структурирования информации;  <b>ОЗ.2.3</b> формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p><b>ОУ3.1.</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;  <b>ОУ3.2.</b> применять современную научную профессиональную терминологию;  <b>ОУ3.3.</b> определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p><b>ОЗ.3.1</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации;  <b>ОЗ.3.2.</b> современная научная и профессиональная терминология; <b>ОЗ.3.3.</b> возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p><b>ОУ4.1.</b> организовывать работу коллектива и команды; <b>ОУ4.2.</b> взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p>	<p><b>ОЗ.4.1</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;  <b>ОЗ.4.2</b> основы проектной деятельности</p>
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с	<p><b>ОУ5.1.</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;  <b>ОУ5.2.</b> проявлять толерантность в рабочем</p>	<p><b>ОЗ.5.1</b> особенности социального и культурного контекста;  <b>ОЗ.5.2</b> правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>

учетом особенностей социального и культурного контекста.	коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	<b>ОУ6.1.</b> описывать значимость своей профессии	<b>ОЗ.6.1</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; <b>ОЗ.6.2</b> значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<b>ОУ7.1.</b> соблюдать нормы экологической безопасности; <b>ОУ7.2.</b> определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	<b>ОЗ.7.1</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; <b>ОЗ.7.2</b> основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; <b>ОЗ.7.3</b> пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<b>ОУ8.1</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; <b>ОУ8.2</b> применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; <b>ОУ8.3</b> пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	<b>ОЗ.8.1</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; <b>ОЗ.8.2</b> основы здорового образа жизни; <b>ОЗ.8.3</b> условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; <b>ОЗ.8.4</b> средства профилактики перенапряжения
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<b>ОУ9.1.</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; <b>ОУ9.2.</b> использовать современное программное обеспечение	<b>ОЗ.9.1</b> современные средства и устройства информатизации; <b>ОЗ.9.2</b> порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.

<p><b>ОК 10</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p><b>ОУ10.1.</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p><b>ОУ10.2.</b> участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p><b>ОУ10.3.</b> строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p><b>ОУ10.4.</b> кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p><b>ОУ10.5</b> писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p><b>ОЗ.10.1</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p><b>ОЗ.10.2</b> основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</p> <p><b>ОЗ.10.3</b> лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p><b>ОЗ.10.4</b> особенности произношения;</p> <p><b>ОЗ.10.5</b> правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<p><b>ОК 11</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p><b>ОУ11.1.</b> выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</p> <p><b>ОУ11.2.</b> презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</p> <p><b>ОУ11.3.</b> оформлять бизнес-план;</p> <p><b>ОУ11.4.</b> рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</p> <p><b>ОУ11.5.</b> определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</p> <p><b>ОУ11.6.</b> презентовать бизнес-идею;</p> <p><b>ОУ11.7.</b> определять источники финансирования;</p>	<p><b>ОЗ.11.1</b> основы предпринимательской деятельности;</p> <p><b>ОЗ.11.2</b> основы финансовой грамотности;</p> <p><b>ОЗ.11.3</b> правила разработки бизнес-планов;</p> <p><b>ОЗ.11.4</b> порядок выстраивания презентации;</p> <p><b>ОЗ.11.5</b> кредитные банковские продукты</p>



**1.4.Использование часов вариативной части ППКРС:** вариативная часть 10 часов

№п/п	Дополнительные знания, умения, профессиональный опыт	Обоснование включения в рабочую программу	Темы занятий	Количество часов
1	2	3	4	5
	У 2 определять источники микробиологического загрязнения –З 2 основные группы микроорганизмов, – 3 3 микробиология основных пищевых продуктов;	Решение педсовета, круглого стола с работодателями Протокол № 10 от 26.04.2022 г.	Микробиология основных пищевых продуктов	2
2	У 2 определять источники микробиологического загрязнения –З 2 основные группы микроорганизмов, – 3 3 микробиология основных пищевых продуктов;	Решение педсовета, круглого стола с работодателями Протокол № 10 от 26.04.2022 г.	К/р по теме: «Основы микробиологии»	2
3	–У 1 соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; –У 2 определять источники микробиологического загрязнения; –З 1 основные понятия и термины	Решение педсовета, круглого стола с работодателями Протокол № 10 от 26.04.2022 г.	Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	2

	<p>микробиологии;</p> <p>– 3 2 основные группы микроорганизмов,</p> <p>– 3 3 микробиология основных пищевых продуктов</p>			
<b>4</b>	<p>–3 10 пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>–3 11 суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>–3 12 основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>–3 13 суточный расход энергии;</p> <p>–3 14 состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>–3 15 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>–3 16 усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>17 нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p><b>У 8</b> рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>- У 9 рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;</p> <p>- У 10 составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>	<p>Решение педсовета, круглого стола с работодателями</p> <p>Протокол № 10 от 26.04.2022 г.</p>	<p>Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи. Изучение схемы пищеварительного тракта.</p>	<b>2</b>
<b>5</b>	–3 10 пищевые вещества и их значение для	Решение педсовета,	Рациональное	<b>2</b>

<p>организма человека;  -3 11 суточную норму потребности человека в питательных веществах;  -3 12 основные процессы обмена веществ в организме;  -3 13 суточный расход энергии;  -3 14 состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;  -3 15 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;  -3 16 усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;  17 нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  У 8 рассчитывать энергетическую ценность блюд;  - У 9 рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;  У 10 составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>	<p>круглого стола с работодателями  Протокол № 10 от 26.04.2022 г.</p>	<p>сбалансированное питание для различных групп населения</p>	
		<i>Всего</i>	<b>10</b>

**1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 52 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 2 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>60</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>52</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	<b>28</b>
практические занятия не предусмотрены	-
контрольные работы не предусмотрены	-
курсовая работа (проект) не предусмотрена	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>2</b>
в том числе:	
1. Влияние состава почвы на качество сырья и пищи. Сообщение	2
2. Пищевая аллергия. Сообщение	
Самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) не предусмотрена	-
Итоговая аттестация в форме: <b>экзамена</b>	<b>6</b>

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены**

Наименование раздела и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Номер занятия	Календарные сроки	Объем часов	Уровень освоения	
1	2		3	4	5	6	7
<b>Модуль Введение в Программу.</b>	<b>Входной контроль. I. Значение дисциплины для осуществления профессиональной деятельности, в соответствии с профессией.</b> Цели и задачи изучения дисциплины. Требования к освоению дисциплины. Организация самостоятельной деятельности студента по освоению модуля. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.		1		2	2	У1; У2 З1;З2;З3
<b>Входной контроль</b>	<b>Тестирование. Проверка базовых знаний</b>						
<b>Раздел 1</b>	<b>Основы микробиологии в пищевом производстве</b>						
<b>Тема 1.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>						
<b>Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом</b>	1.	Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.	2		1	2	У1; У2 З1;З2;З3
	2.	Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	3		1	2	У1; У2 З1;З2;З3

производстве	3.	Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	4		1	2	У1; У2 31;32;33
	<b>Практические занятия</b>						
		«Микробиология основных пищевых продуктов»	5-6			2	У1; У2 31;32;33
	<b>Лабораторные работы</b>						
	Не предусмотрены						
	<b>Контрольные работы не предусмотрены</b>						
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>						
	<b>1.Самостоятельная работа обучающихся</b> Влияние состава почвы на качество сырья и пищи. Сообщение № 1				1	3	У1; У2 31;32;33
<b>Тема 1.2</b> <b>Основные пищевые инфекции и пищевые отравления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>						
	1	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности. Пищевые инфекции, пищевые отравления и. 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.	7		2	2	У1; У2 31;32;33
	2	Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития	8		2	2	У1; У2 31;32;33
	3	Глистные заболевания	9		1	2	
	4	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Схема микробиологического контроля.	10		1	2	У1; У2 31;32;33

	<b>Практическое занятие</b>				2			
	1	Основные отличительные признаки пищевых инфекций от пищевых отравлений микробной этиологии № 1	11-12			3	У1; У2 31;32;33	
	<b>Лабораторные работы</b>							
	1.	Меры предупреждения пищевых инфекций № 2	13-14		2	3	У1; У2 31;32;33	
	<b>Практические занятия не предусмотрены</b>				-	3		
	<b>Контрольные работы не предусмотрены</b>				-			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>				-			
	Пищевая аллергия. Сообщение № 2				1			
	<b>Рубежный контроль</b>							
	Тестирование по теме «Основы микробиологии»,		15					У1; У2 31;32;33
<b>Раздел 2</b>	<b>Основы физиологии питания</b>							
<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>							
<b>Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</b>	1	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	16		1	2	У8; У9; У10 310-;319	
	2	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания				2		
	<b>Практические занятия</b>							
	1.	не предусмотрены						
	<b>Лабораторные работы</b>							
	2.	не предусмотрены						
	<b>Контрольные работы не предусмотрены</b>							
	<b>Содержание учебного материала</b>							

<b>Тема 2.2</b> <i>Пищеварение и усвояемость пищи</i>	1.	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Изучение схемы пищеварительного тракта.	17		1	2	У8; У9; У10 310-;319	
	2.	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.	18		1	2		
	<b>Практические занятия не предусмотрены</b>							
	<b>Контрольные работы не предусмотрены</b>							
	<b>Лабораторные работы не предусмотрена</b>							
<b>Тема 2.3</b> <i>Обмен веществ и энергии</i>	<b>Содержание учебного материала</b>							
	1.	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	19		1	2	У8; У9; У10 310-;319	
	2.	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	20		1	2	У8; У9; У10 310-;319	
	<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>				-			
	<b>Контрольные работы не предусмотрены</b>				-			
	<b>Практические занятия</b>				-			
	1.	Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека №3	21-24		4	3	У8; У9; У10 310-;319	
2.	Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя) 4	25-28		4	3	У8; У9; У10 310-;319		
<b>Тема 2.4</b> <i>Рациональное сбалансированное питание</i>	<b>Содержание учебного материала</b>							
	1	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	29		1	2	У8; У9; У10 310-;319	
	2	Возрастные особенности детей и подростков.	30		1	2	У8; У9; У10	



<p><i>для различных групп населения</i></p> <p><b>Раздел 3</b></p> <p><b>Тема 3.1</b></p> <p><i>Личная и производственная гигиена</i></p>		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					310-;319
	<b>Тематика практических занятий</b>		31-34		4	3	
		Составление рационов питания для различных категорий потребителей № 5					У8; У9; У10 310-;319
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>						
		Тестирование по теме « <b>Основы физиологии питания</b> »	35		1	3	У8; У9; У10 310-;319
	<b>Санитария и гигиена в пищевом производстве</b>					2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		36		1		
	1	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.				2	У3-У7; 34-39
	2	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены				2	У3-У7; 34-39
		<b>Лабораторные работы</b> не предусмотрены					
		<b>Контрольные работы</b> не предусмотрены					
		<b>Практические занятия</b> не предусмотрены					
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>						
1	Выполнение презентации по теме «Личная гигиена работников пищевых производств», интернет источники, З.П.Матюхина стр. 133-137, № 5			2		У3-У7; 34-39	
<b>Содержание учебного материала</b>		37		1			

<b>Тема 3.2</b> Санитарно-гигиенические требования к помещениям	3	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.				2	У3-У7; 34-39
	3	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	38		1	2	У3-У7; 34-39
	<b>Практические занятия</b>		39-40		2	3	
	1	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования № 6					У3-У7; 34-39
	<b>Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена</b>						
<b>Тема 3.3</b> Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>						
	1.	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	41		1	2	У3-У7; 34-39
	2.	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	42		1	2	У3-У7; 34-39

<b>Тема 3.4</b> <b>Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</b>		правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).					
	<b>Тематика практических занятий</b>						
		Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж). № 7	43-44		2	3	У3-У7; 34-39
	1	<b>Практическое занятие № 8</b> Продукты, запрещенные к приемке в организациях питания и продовольственной торговли. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд	45-46		2	3	У3-У7; 34-39
	2	<b>Практическое занятие № 9</b> Санитарные требования к реализации готовой продукции	47-48		2	3	У3-У7; 34-39
	<b>Содержание учебного материала</b>						
		Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья. Сопроводительная документация	49		1	2	У3-У7; 34-39
		Санитарно-гигиенические требования к продуктам питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация				2	У3-У7; 34-39
		Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	50		1	2	У3-У7; 34-39
		<b>Практическое занятие</b>	51-52		2	3	
		Практическое занятие № 10 Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов					У3-У7; 34-39
	<b>Самостоятельная работа обучающихся не</b>						

	<i>предусмотрена</i>					
	<b>Экзамен</b>			6	3	<i>У1-У10; 31-319</i>
Тематика курсовой работы (проекта) не предусмотрена				-		
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) не предусмотрена				-		
<b>Всего:</b>				<b>60 (в т.ч.2 СРС)</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

**Кабинет** «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»; «Товароведения продовольственных товаров»; «Технического оснащения и организации рабочего места». **Лаборатории:** «Учебная кухня ресторана»; «Учебный кондитерский цех».

#### **Оборудование кабинета и рабочих мест кабинета:**

- посадочные места - 32
- рабочее место преподавателя 1
- комплект учебно-наглядных пособий 15
- комплект учебно-методической документации: методические рекомендации по выполнению лабораторных и практических работ;

#### **Плакаты по ПМ 01.-05.**

1. Первичная обработка продуктов
2. Форма нарезки продуктов
3. Приемы тепловой обработки
4. Соотношение меры массы некоторых продуктов
5. Схема приготовления блюд
6. Схема приготовления мясного бульона
7. Схема приготовления мясных котлет
8. Схема приготовления отварной и жареной рыбы
9. Схема приготовления сырников
10. Схема приготовления омлета
11. Схема приготовления каши
12. Схема приготовления дрожжевого теста
13. Схема приготовления песочного теста
14. Схема приготовления теста для блинов
15. Схеме приготовления винегрета
16. Организация рабочего места и правила техники безопасности
17. Хранение продуктов

18. Витамины, жиры, белки, углеводы, минеральные вещества
19. Столовая посуда
20. Правила поведения за столом.
21. плита электрическая
22. тестораскаточная машина
23. виды передач
24. схема заправки курицы
25. рыбные полуфабрикаты
26. схема разделки говяжьей туши
27. овощи
28. фрукты
29. тестомесильная машина
30. планировка холодного цеха
31. планировка горячего цеха
32. способы консервирования
33. сервировка стола

**Плакаты по УД «Техническое оснащение и организация рабочего места»**

1. Тестомесильная машина
2. Картофелеочистительная машина
3. Овощерезательная машина
4. Электрическая плита
5. Виды передач
6. Машины для просеивания муки

**Муляжи изготовленные учащимися:** курица фаршированная, муляжи овощей и фруктов, муляж торта, хлебобулочные изделия

**Натуральные образцы:** виды макаронных изделий, виды круп, виды кофе (натуральный и обжаренный), виды бобовых изделий (бобы, фасоль, горох, кукуруза); виды нарезки (законсервированные)

**Инвентарь:** ножи для карвинга, ножи карбовочные, шейкер

**Муляжи:** «Курица –гриль», «Бутерброд», муляж «Сосиски», муляж «Сыр», муляж торта.

### **Технические средства обучения:**

- компьютер 1; - мультимедиа проектор 1; - экран 1.

1. SARA CE устройство для сканирования и чтения. Версия с камерой.

2. Portable Led TV. Телевизор NS – 901.

3. Электронный ручной видео увеличитель. Videomouse.

4. ПО для брайлевского дисплея ElecGeste BD-40-001 Pro L PB под операционной системой WINDOWS 7

5. Zoomax Panda Стандартное разрешение настольный видеоувеличитель.

6. Универсальный учебно-методический компьютерный комплекс для работы с мультимедийным проектором или интерактивной доской по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс]: Корпорация «Диполь», Саратов, 2012

**Оборудование кабинета и рабочих мест Лаборатории:** «Учебная кухня ресторана»; «Учебный кондитерский цех».

- компьютер 1;- телевизор; - экран 1. - DVD фильмы по ПМ и УД, мультимедийные презентации

### **Рабочее место преподавателя**

Стол - 1; Стул - 1

### **Рабочие места учащихся**

Стол - 4; Стул - 20

Шкафы навесные для хранения посуды - 7

Электропечь «Дарина» EM 341 407 № 010106001232 - 1

Холодильник № 010106000277 - 1

Доска ученическая – 1

Стол производственные металлические – 3

Электропечь Мечта № 010106000862 – 1

Шкаф жарочный № 010106001231 – 1

Стол-тумба разделочная белые – 3

Стол-тумба разделочная коричневая - 2

Слайсер № 510104005128 – 1

Чайник – 1

Блинница № 510106005130 - 1

Блендер № 510106005127 – 1

Электровафельница Орешница – 1

- образцы моющих: «Ника-2», сода кальцинированная; дезинфицирующих: хлорная известь 10% раствор исходный; дезинсекционных: сетки на окнах, дератизационных средств: капканы;

- оборудование и инвентарь для пищевого производства
- набор посуды для приготовления дезинфицирующих растворов:

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

#### **1.2.1. Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
6. 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.
7. 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.
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
10. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 256
11. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2013 г.160с



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

### 1.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
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»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](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 [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](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»]. – Режим доступа:[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
7. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
8. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)
9. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)
10. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.rusarticles.com](http://www.rusarticles.com)
11. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)
12. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.lib.rus](http://www.lib.rus)
13. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.meduniver.com](http://www.meduniver.com)
14. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа:[www.standard.ru](http://www.standard.ru)

15. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.fictionbook.ru](http://www.fictionbook.ru)

**Дополнительные источники:**

1. Мартинчик А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений. -М.: Издательский центр Академия, 2010.-352с.
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учебник для нач. проф. образования: Учебное пособие для сред. проф. образования. - 4-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2010.

**Учебники в электронном варианте:**

1. Анфимова,Н.А. Кулинария:учебник /Н.А.Анфимова. – М.:Издательский центр «Академия», 2013-400 с.  
[Электронный ресурс]
2. Голунова Л.Е. Сборник рецептов / Л.Е.Голунова издательство «Профикс» С-Петербург, 2003 – 350 с.  
[Электронный ресурс]
3. Матюхина, З.П. «Товароведение пищевых продуктов» : учебник/ З.П.Матюхина. –М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 1998.-272 с.  
[Электронный ресурс]
4. Радченко Л.А. «Организация производства на ПОП»: учебник/ Л.А.Радченко. — Ростов н/Д: Феникс, 2006. — 352 с.  
[Электронный ресурс]
5. Золин В.П. «Технологическое оборудование ПОП»: учебник/ В.П.Золин. - М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2000. - 256 с.  
[Электронный ресурс]
6. Богушева В.И. «Технология приготовления пищи»: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. — Ростов н/Д : Феникс, 2007. —374 с.  
[Электронный ресурс]
7. Качурина Т.А., Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб, пособие для нач. проф. Образования/ Т.А.Качурина— М.: Издательский центр «Академия», 2011.  
[Электронный ресурс]

8. Соколова Е.И., Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб, пособие для студ. среднего проф. образования/ Е.И.Соколова— М.: Издательский центр «Академия», 2017. ТОП 50

[Электронный ресурс]

9. Самородова И.П., Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. среднего проф. образования/ И.П.Самородова— М.: Издательский центр «Академия», 2015. ТОП 50

[Электронный ресурс]

10. Семичева Г.П., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. среднего проф. образования/ Г.П.Семичева— М.: Издательский центр «Академия», 2019. ТОП 50

[Электронный ресурс]

11. Дубровская Н.И., Приготовление супов и соусов: практикум: учебное пособие для студ. среднего проф. образования/ Н.И.Дубровская— М.: Издательский центр «Академия», 2017. ТОП 50

[Электронный ресурс]

12. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Г. П. Семичева. - М. : Издательский центр «Академия», 2017. - 208 с., [8] с. цв. ил.

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

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения обучающимися самостоятельной работы, индивидуальных проектов, презентаций.

Результаты обучения				
ПК и ОК формированию которых способствует УД	Освоенные умения	Усвоенные знания	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,	У 1 Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам	31 Основные понятия и термины микробиологии; 32 Основные группы	У1 1.Решение ситуационных производственных задач, связанных с соблюдением	1. Текущий контроль: 1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий. 1.2. Оперативный контроль:

<p><b>ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-10</b></p>	<p>производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p>	<p>микроорганизмов, 3 3 Микробиологию основных пищевых продуктов; 3 4 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления; 3 5 Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; 3 6 Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; 3 7 Правила личной гигиены работников организации питания;</p>	<p>САНПинов на предприятиях общественного питания. 2.Прохождение медосмотров 2 раза в год. 3.Наличие медицинской книжки 4.Соблюдение правил личной гигиены и санитарные при выполнении лабораторных и практических работ</p> <p><b>32</b></p> <p>1.Перечисление основных пищевых инфекций и пищевых отравлений 2.Классификация основных пищевых инфекций и пищевых отравлений. 3.Различие пищевых инфекций и пищевых отравлений по их признакам</p> <p><b>33</b></p> <p>4.Перечисление возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве. 5.Описание возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве</p> <p><b>35</b></p> <p>1.Перечисление основных требований документов предъявляемых к повару (САНПиН)</p>	<p><b>1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ</b> -Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж). № 7 <b>-Практическое занятие № 8</b> Продукты, запрещенные к приемке в организациях питания и продовольственной торговли. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд <b>-Практическое занятие № 9</b> Санитарные требования к реализации готовой продукции <b>1.3.Рубежный контроль:</b> <b>Тестирование по пройденным темам</b></p> <p><b>1.4.Промежуточная аттестация</b> <b>Экзамен</b></p>
<p><b>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5,</b></p>	<p>У 2 Обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при</p>			<p><b>1. Текущий контроль:</b> <b>1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий.</b> <b>1.2. Оперативный контроль:</b> <b>1.2.1. Оценка выполненных</b></p>

<p><b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ОК 1-10</b></p>	<p>выполнении работ;</p>			<p><b>лабораторных работ:</b> 1.Основные отличительные признаки пищевых инфекций от пищевых отравлений микробной этиологии № 1 2.Меры предупреждения пищевых инфекций № 2 СРО: 1.Влияние состава почвы на качество сырья и пищи. Сообщение 2.Пищевая аллергия. Сообщение 3.Замена продуктов их эквивалентами по белкам и углеводам. Сообщение</p> <p><b>1.3.Рубежный контроль:</b> <b>Тестирование по пройденным темам</b> Тестирование по теме «<b>Основы микробиологии</b>» <b>1.4.Промежуточная аттестация</b> <b>Экзамен</b></p>
<p><b>ПК 1.1-1.4,</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> <b>ОК 1-10</b></p>	<p>У 3 Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств</p>	<p>З 8 Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; З 9 Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p>	<p><b>УЗ</b></p> <p>1.Приготовление маточных и рабочих дезинфицирующих растворов нужной концентрации в зависимости от назначения. 2.Подбор и подготовка инвентаря для приготовления дезинфицирующих растворов 3.Применение моющих и дезинфицирующих растворов для санитарной обработки оборудования инвентаря 4.Хранение дезинфицирующих средств в соответствии с правилами СанПин 5.Использование нормативных документов (СанПин) для нахождения нужной информации. 6.Соблюдение правил безопасности при работе с дезинфицирующими растворами</p>	<p><b>1. Текущий контроль:</b> <b>1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий.</b> <b>1.2. Оперативный контроль:</b> <b>1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ</b> ПЗ.Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования № 6 СРО: 4.Варка без воды, жаренье без жира - реальность или фантастика? Сообщение 5.Выполнение презентации по теме «Личная гигиена работников пищевых производств», интернет источники, З.П.Матюхина стр. 133-137, № 2</p> <p><b>1.3.Рубежный контроль:</b> <b>Тестирование по пройденным темам</b></p>

			<p><b>34</b></p> <p>1.Название санитарно-технологических требований к помещениям, 2.Перечисление санитарно-технологических требований к оборудованию, инвентарю, одежде</p> <p><b>36</b></p> <p>1.Определение моющих средств по составу и по назначению 2.Называет правила их применения, 3.Определение условий и сроков их хранения</p>	<p><b>1.4.Промежуточная аттестация</b></p> <p><b>Экзамен</b></p>
<p><b>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 ОК 1-10</b></p>	<p>У 4 Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;</p>	<p>З 6 Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p>	<p>ОПОР У1.1. Применение методов органолептической оценки сырья для определения его качества: 1) Визуальный метод (определение внешнего вида, цвета). 2) Обонятельный метод (определение запаха). 3) Осязательный метод (определение консистенции) 4) Вкусовой метод (определение вкуса). ОПОР У1.2. Анализ качества пищевого сырья и продуктов на основе органолептической оценки ОПОР У1.3. Оценка качества сырья</p>	<p><b>1. Текущий контроль:</b></p> <p><b>1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий.</b></p> <p><b>1.2. Оперативный контроль:</b></p> <p><b>1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ:</b></p> <p>1.Основные отличительные признаки пищевых инфекций от пищевых отравлений микробной этиологии № 1 2.Меры предупреждения пищевых инфекций № 2 СРО: 4.Варка без воды, жаренье без жира - реальность или фантастика? Сообщение 5.Выполнение презентации по теме «Личная гигиена работников пищевых производств», интернет источники, 3.П.Матюхина стр. 133-137, № 2</p> <p><b>1.3.Рубежный контроль:</b> <b>Тестирование по пройденным темам</b> Тестирование по теме «<b>Основы микробиологии</b>»</p>

				<b>1.4.Промежуточная аттестация Экзамен</b>
<p><b>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 ОК 1-10</b></p>	<p>У 5 Рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p>	<p>3 10 Пищевые вещества и их значение для организма человека; 3 11 Суточную норму потребности человека в питательных веществах; 3 12 Основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>3 13 Суточный расход энергии; 3 14 Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; 3 15 Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; 3 16 Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p>	<p>ОПОР У2.1. Определение процентного содержания углеводов, жиров, белков и коэффициентов их физиологической энергетической ценности блюд для различных групп населения ОПОР У 2..2. Применение показателей энергетической ценности белков, жиров и углеводов при расчете энергетической ценности блюд, используя сборник «Химический состав продуктов питания» ОПОР У 2..3. Применение формул расчета энергетической ценности блюд ОПОР У 2.4. Анализ энергетической ценности блюда ОПОР У 2.5. Оценка энергетической ценности блюда</p> <p>3 12 ОПОР 3.2.1 Формулировка понятия - основной обмен веществ» ОПОР 3.2.2. Характеристика процессов ассимиляции и дессимиляции в организме человека</p> <p><b>313</b></p> <p>ОПОР 3 3.1 Характеристика понятия Коэффициент физической активности (КФА)</p>	<p><b>1. Текущий контроль:</b> <b>1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий.</b> <b>1.2. Оперативный контроль:</b> <b>1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ:</b> 1.Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. № 3 2. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя) № 4</p> <p><b>СРО:</b> 4.Варка без воды, жаренье без жира - реальность или фантастика? Сообщение 5.Выполнение презентации по теме «Личная гигиена работников пищевых производств», интернет источники, 3.П.Матюхина стр. 133-137, № 2</p> <p><b>1.3.Рубежный контроль:</b> <b>Тестирование по пройденным темам</b> Тестирование по теме «<b>Основы физиологии питания</b>» <b>1.4.Промежуточная аттестация Экзамен</b></p>

			<p>ОПОР 3 3.1.Определение группы населения в зависимости от КФ</p> <p>ОПОР 3.3.2.Сопоставление энергетической ценности рациона питания человека с энергозатратами организма.</p> <p><b>314</b></p> <p>ОПОР 3.4.1 Характеристика пищевых веществ и источников энергии, входящих в состав различных продуктов питания.</p> <p>ОПОР 3.4.2. Объяснение физиологического значения продуктов питания для человека.</p> <p>ОПОР 3 4.3.Определение энергетической ценности продуктов питания</p> <p>ОПОР 3 4.4.Определение пищевой ценности продуктов питания</p> <p><b>315</b></p> <p>ОПОР 3.6.1 Объяснение строения пищеварительного аппарата человека</p> <p>ОПОР 3. 6.2. Характеристика функций отделов пищеварительной системы человека</p> <p>ОПОР 3.6.3. Описание физио-химических изменений происходящих в процессе пищеварения.</p> <p>316</p>	
--	--	--	---	--



			<p>ОПОР 3 3.7.1.Формулировка понятия – «усвояемость пищи»</p> <p>ОПОР 3 3.7.2.Характеристика факторов , влияющих на усвояемость пищи (состав пищи, объем пищи, количество балластных соединений, технологическая обработка продуктов)</p> <p>ОПОР 3. 3.7.3. Обоснование значения правильно приготовленной и поданной пищи для ее усвоения</p>	
<p><b>ПК 1.1-1.4,</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> <b>ОК 1-10</b></p>	<p>У 6 Составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>	<p>З 17 Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>З 18 Назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p> <p>З 19 Методики составления рационов питания</p>	<p>З 8 понятие рациона питания</p> <p>З 9 суточная норма потребности человека в питательных веществах</p> <p>З 10 нормы и принципы рационального сбалансированного питания;</p> <p>З 11 методику составления рационов питания;</p>	<p><b>1. Текущий контроль:</b></p> <p><b>1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий.</b></p> <p><b>1.2. Оперативный контроль:</b></p> <p><b>1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ:</b></p> <p>Составление рационов питания для различных категорий потребителей № 5</p> <p><b>1.3.Рубежный контроль:</b></p> <p><b>Тестирование по пройденным темам</b></p> <p>Тестирование по теме «<b>Основы физиологии питания</b>»</p> <p><b>1.4.Промежуточная аттестация</b></p> <p><b>Экзамен</b></p>

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575798

Владелец Цыренов Евгений Данзанович

Действителен с 15.03.2022 по 15.03.2023