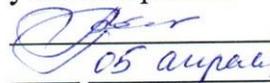


Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский индустриальный техникум»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по
учебной работе

 И.В. Бондаренко
05 апреля 2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ,
САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565).

Рабочая программа предназначена для преподавания дисциплины обязательной части профессионального цикла по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский индустриальный техникум»

Составитель: Шевелева А. С., преподаватель. ГБПОУ «Волгоградский индустриальный техникум»

РЕКОМЕНДОВАНА на заседании предметной (цикловой) комиссии технологии продукции общественного питания, естественнонаучных дисциплин

Протокол № 7 от 07.03.2023 г.

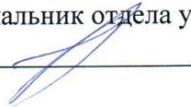
Председатель предметной (цикловой) комиссии технологии продукции общественного питания, естественнонаучных дисциплин


_____ С.А.Кравец

ОДОБРЕНА на заседании методического совета.

Протокол № 8 от 07.04.2023 г.

Начальник отдела учебно-методической работы


_____ И.Ю. Шурыгина

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-------------------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | стр. 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 6 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 14 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 17 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по рабочим профессиям.

| | |
|-------|----------|
| 16472 | Пекарь |
| 12901 | Кондитер |
| 16675 | Повар |

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

| Код ПК, ОК, ЛР | Умения | Знания |
|---|---|---|
| ОК 1 – 7; ОК 9-10; ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.4 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4 ПК 5.1 - 5.4 ПК 6.1 - 6.4 ЛР 9 ЛР 10, ЛР 13, | <ul style="list-style-type: none"> – использовать лабораторное оборудование; – определять основные группы микроорганизмов; – проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; – обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; – осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; – проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; – рассчитывать энергетическую ценность | <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и термины микробиологии; - классификацию микроорганизмов; - морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; - генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; - роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; - характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; - особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - правила личной гигиены работников организации питания; - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; - схему микробиологического контроля; - пищевые вещества и их значение для организма человека; - суточную норму потребности человека в питательных веществах; |

| | | |
|--|---|---|
| | блюд; – составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека. | - 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. |
|--|---|---|

| Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности | |
|--|---|
| ЛР 9 | Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. |
| ЛР 10 | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. |
| ЛР 13 | Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства. |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|-------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 76 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 72 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 32 |
| практические занятия | 32 |
| лабораторные работы | - |
| контрольные работы | - |
| Самостоятельная работа студента (всего) | 2 |
| Консультации | 2 |
| Промежуточная аттестация | экзамен |

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

| Наименование тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем в часах | Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы |
|--|---|---------------|---|
| | Содержание учебного материала | 2 | |
| Введение | Основные понятия и термины микробиологии. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева. | 2 | ПК 1.1. – 1.4.ПК 2.1. – 1.8. ПК 3.1. – 3.7.ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6.ПК 6.1. – 6.4. ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 9,ЛР 10,ЛР 13 |
| Тема 1. Морфология и физиология микробов | Содержание учебного материала | 10 | |
| | Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про - и эукариот. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности | 2 | ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 1.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 4 | ПК 6.1. – 6.4. |
| | Практическое занятие 1 Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов. | 2 | ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 9,ЛР 10,ЛР 13 |
| | Практическое занятие 2 Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах. | 2 | |
| | Обмен веществ и питание микробов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. Рост и размножение микробов. | 2 | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 2 | |
| | Практическое занятие 3 Проведение микробиологического контроля пищевого производства. Анализ результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук. Выращивание микробов на различных питательных средах. | 2 | |

| | | | |
|---|--|----|---|
| Тема 1.1. Влияние внешней среды на микроорганизмы | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. | 2 | ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 1.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4. ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 9, ЛР 10, ЛР 13 |
| Тема 1.2. Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов | Содержание учебного материала | 8 | |
| | Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет. Санитарно-показательные микроорганизмы. | 2 | ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 1.8. ПК 3.1. – 3.7. |
| | Микробиология основных пищевых продуктов. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. | 2 | ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4. |
| | Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля. | 2 | ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 9, ЛР 10, ЛР 13 |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | | |
| | Практическое занятие 4 Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции. Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудителей, мер профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции. | 2 | |
| Тема 2. Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания | Содержание учебного материала | 12 | |
| | Основные пищевые вещества: белки. Физиологическая роль в структуре питания, суточная норма потребности человека. Источники, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. | 2 | ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 1.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | <p>Основные пищевые вещества: жиры. Физиологическая роль в структуре питания, суточная норма потребности человека. Источники, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.</p> | 2 | <p>ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4. ОК 1 - 7, 9, 10</p> <p>ЛР 9,ЛР 10,ЛР 13</p> |
| | <p>Основные пищевые вещества: углеводы. Физиологическая роль в структуре питания, суточная норма потребности человека. Источники, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.</p> | 2 | |
| | <p>Основные пищевые вещества: витамины и витаминоподобные соединения. Физиологическая роль в структуре питания, суточная норма потребности человека. Источники, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.</p> | 2 | |
| | <p>Основные пищевые вещества: минеральные вещества и вода. Физиологическая роль в структуре питания, суточная норма потребности человека. Источники, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.</p> | 2 | |
| | <p>В том числе практических и лабораторных занятий</p> | 2 | |
| | <p>Практическое занятие 5 Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности.</p> | 2 | |
| <p>Тема 2.1. Пищеварение и усвояемость пищи Обмен веществ и энергии</p> | <p>Содержание учебного материала</p> | 6 | |
| | <p>Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.</p> | 2 | <p>ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 1.8. ПК 3.1. – 3.7.</p> |
| | <p>Общее понятие об обмене веществ. Общее понятие об обмене энергии. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда</p> | 2 | <p>ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4. ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 9,ЛР 10,ЛР 13</p> |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 2 | |
| | Практическое занятие 6 Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. Выполнение расчёта калорийности блюда | 2 | |
| Тема 2.2. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения | Содержание учебного материала | 5 | |
| | 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. 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 | ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 1.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4. ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 9, ЛР 10, ЛР 13 |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 2 | |
| | Практическое занятие 7 Составление рационов питания для различных категорий потребителей. | 2 | |
| | Самостоятельная работа | 1 | |
| | Составление и оформление рациона питания для обучающегося колледжа. | 1 | |
| Тема 3. Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика | Содержание учебного материала | 6 | |
| | Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены | 2 | ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 1.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4. |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 4 | ОК 1 - 7, 9, 10 |
| | Практическое занятие 8 Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве. | 2 | ЛР 9, ЛР 10, ЛР 13 |
| | Практическое занятие 9 Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве. | 2 | |

| | | | |
|--|---|----|--|
| Тема 3.1. Санитарно-гигиенические требования на предприятиях питания | Содержание учебного материала | 19 | |
| | Санитарные нормы и правила СП 2.3.6.1079-01. Система ХАССР. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. | 2 | ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 6 | ПК 5.2-5.5 |
| | Практическое занятие 10 Выполнение санитарно-гигиенических требований к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. | 2 | ОК 1 - 5, 9, 10 ЛР 9, ЛР 10, ЛР 13 |
| | Практическое занятие 11 Выполнение санитарно-гигиенических требований к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов. | 2 | |
| | Практическое занятие 12 Выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков. | 2 | |
| | Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. | 2 | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 8 | |
| | Практическое занятие 13 Проведение органолептической оценки качества и безопасности пищевого сырья и продуктов. | 2 | |
| | Практическое занятие 14 Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования | 2 | |
| | Практическое занятие 15 Проведение органолептической оценки качества и безопасности готовой пищи (бракераж). | 2 | |
| | Практическое занятие 16 Выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ | 2 | |

| | | | |
|--|--|-----------|--|
| | Самостоятельная работа | 1 | |
| | Самостоятельная работа 2 Составление и оформление производственной программы в соответствии с системой ХАССП. | 1 | |
| | Всего: | 64 | |
| | Консультации | 2 | |
| | Экзамен | 8 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя; комплект плакатов по морфологии микроорганизмов.

Технические средства обучения: интерактивная доска, мультимедиа-проектор, ноутбук, колонки, набор по дисциплине (презентации к лекциям, видеоопыты, модели физико-химических процессов).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий

3.2.1. Основные печатные издания

1. Мартинчик А.Н., Королёв А.А., Несвиженский Ю.В. Микробиология, физиология питания, санитария [Текст] : учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования / А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, Ю. В. Несвижский. - Москва : Академия : 2-е изд., перераб., 2019. - 348, [1] с. : ил., табл.; 22 см. - (Среднее профессиональное образование. Пищевое производство); ISBN 978-5-7695-9101-3. – Текст : непосредственный.

2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности : учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования / Л. В. Мармузова. - 7-е изд., испр. - Москва : Академия, 2019. - 157, [1] с. : ил. ; 22 см. - (Начальное профессиональное образование. Пищевая промышленность) (Федеральный комплект учебников). - Библиография: с. 154. - 2000 экз.. - ISBN 978-5-7695-9827-2.– Текст : непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

3. 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.

4. 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/

5. 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/

6. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

7. Канивец, И. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: учебное пособие / И. А. Канивец. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 180 с. — ISBN 978-985-503-657-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspro.ru/books/84882> (дата обращения: 23.03.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
|---|---|---|
| <p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и термины микробиологии; - классификацию микроорганизмов; - морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; - генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; - роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; - характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; - особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - микробиологию основных пищевых продуктов; | <ul style="list-style-type: none"> - готов изучать новое; - умение использовать микробиологические термины в учебной и проф. деятельности; - владеет знаниями об особенностях основных групп бактерий, грибов, дрожжей; - понимает сущность экологической роли микроорганизмов; - понимание роли профилактических мероприятий в предотвращении эпидемических ситуаций; - умение работать с санитарными нормативами; - владение | <p>Оценка результатов выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - текущего контроля (устный/письменный опрос, контрольные вопросы и др.); - практических занятий; - промежуточной аттестации. |

| | | |
|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - правила личной гигиены работников организации питания; - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; - схему микробиологического контроля; - пищевые вещества и их значение для организма человека; - суточную норму потребности человека в питательных веществах; - основные процессы обмена веществ в организме; - суточный расход энергии; - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; - методики составления рационов питания <p style="text-align: center;">Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать лабораторное оборудование; - определять основные группы | <p>основами микробиологического контроля технологического процесса;</p> <ul style="list-style-type: none"> - умение работать с нормативными документами; - ответственное отношение к соблюдению личной гигиены работников ПОП. <p style="text-align: center;">- развитие навыков работы с лабораторным оборудованием;</p> <p style="text-align: center;">- формирование</p> | |
|--|---|--|

| | | |
|---|---|--|
| <p>микроорганизмов; - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; - обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; - проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека.</p> <p>Личностные результаты: ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях;</p> | <p>навыков взятия микробиологических проб и посева их на питательную среду; - развитие умения различать основные группы микроорганизмов; - привитие ответственного отношения к соблюдению санитарно-гигиенических требований в условиях пищевого производства; - привитие ответственного отношения к должностным обязанностям.</p> <p>- умеет принимать решения в ситуационных задачах; - продуктивно работает в команде.</p> | |
|---|---|--|

| | | |
|---|--|--|
| <p>ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой;</p> <p>ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства.</p> | | |
|---|--|--|