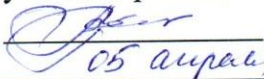


Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Волгоградский индустриальный техникум»

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**

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

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

	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.
--	---	---

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
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
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	76
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	72
в том числе:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	32
лабораторные работы	-
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	2
<b>Консультации</b>	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	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	
<b>Введение</b>	<b>Основные понятия и термины микробиологии.</b> 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
<b>Тема 1.</b> Морфология и физиология микробов	<b>Содержание учебного материала</b>	10	
	<b>Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про - и эукариот.</b> 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.
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	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	
	<b>Обмен веществ и питание микробов. Химический состав клеток и микроорганизмов.</b> Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. Рост и размножение микробов.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	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	

<b>Тема 1.1.</b> Влияние внешней среды на микроорганизмы	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	<b>Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.</b> 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
<b>Тема 1.2.</b> Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	8	
	<b>Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет.</b> Санитарно-показательные микроорганизмы.	2	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 1.8. ПК 3.1. – 3.7.
	<b>Микробиология основных пищевых продуктов.</b> 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.
	<b>Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.</b>	2	ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 9, ЛР 10, ЛР 13
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	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	
<b>Тема 2.</b> Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	<b>Содержание учебного материала</b>	12	
	<b>Основные пищевые вещества: белки.</b> 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><b>Основные пищевые вещества: жиры.</b> 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><b>Основные пищевые вещества: углеводы.</b> Физиологическая роль в структуре питания, суточная норма потребности человека. Источники, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.</p>	2	
	<p><b>Основные пищевые вещества: витамины и витаминоподобные соединения.</b> Физиологическая роль в структуре питания, суточная норма потребности человека. Источники, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.</p>	2	
	<p><b>Основные пищевые вещества: минеральные вещества и вода.</b> Физиологическая роль в структуре питания, суточная норма потребности человека. Источники, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.</p>	2	
	<p><b>В том числе практических и лабораторных занятий</b></p>	2	
	<p>Практическое занятие 5 Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности.</p>	2	
<p><b>Тема 2.1.</b> Пищеварение и усвояемость пищи Обмен веществ и энергии</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	6	
	<p><b>Понятие о процессе пищеварения.</b> 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><b>Общее понятие об обмене веществ. Общее понятие об обмене энергии.</b> 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>



	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	Практическое занятие 6 Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. Выполнение расчёта калорийности блюда	2	
<b>Тема 2.2.</b> Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	<b>Содержание учебного материала</b>	5	
	<b>Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение.</b> 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
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	Практическое занятие 7 Составление рационов питания для различных категорий потребителей.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	1	
	Составление и оформление рациона питания для обучающегося колледжа.	1	
<b>Тема 3.</b> Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	<b>Личная гигиена работников пищевых производств.</b> 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.
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	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	

<b>Тема 3.1.</b> Санитарно-гигиенические требования на предприятиях питания	<b>Содержание учебного материала</b>	19	
	<b>Санитарные нормы и правила СП 2.3.6.1079-01. Система ХАССР.</b> 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
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	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	
	<b>Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов.</b>	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	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	

	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>1</b>	
	Самостоятельная работа 2 Составление и оформление производственной программы в соответствии с системой ХАССП.	1	
	<b>Всего:</b>	<b>64</b>	
	Консультации	2	
	<b>Экзамен</b>	<b>8</b>	

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

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