

областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Ульяновский авиационный колледж – Межрегиональный центр компетенций»

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

Профессия СПО
43.01.09 Повар, кондитер

Ульяновск
2017

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Минобрнауки России № 1569 от 09 декабря 2016 года) и примерной основной образовательной программы (ПООП), зарегистрированной в Федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Минобрнауки РФ.

РЕКОМЕНДОВАНА

на заседании ЦМК коммерции, товароведения и
общественного питания
Председатель ЦМК



/Н.М. Пронина/
Ф.И.О.

Протокол №1 от «30» августа 2017г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебно – методической работе



/Л.Н. Подкладкина/
Ф.И.О.

от «30» августа 2017г.

ОРГАНИЗАЦИЯ - РАЗРАБОТЧИК: ОГАПОУ «Ульяновский авиационный колледж-
Межрегиональный центр компетенций»»

РАЗРАБОТЧИК: Бориско Л.В., преподаватель ОГАПОУ «УАвиаК-МЦК»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с учебной дисциплиной ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,2,4,5,6,7,9,10	У1 соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	З1 основные понятия и термины микробиологии;
	У2 определять источники микробиологического загрязнения;	З2 основные группы микроорганизмов,
	У3 производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,	З3 микробиология основных пищевых продуктов;
	У4 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	З4 правила личной гигиены работников организации питания;
	У5 готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	З5 классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
	У6 проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	З6 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
		З7 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
		З8 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции
		З9 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	У7 рассчитывать энергетическую ценность блюд;	З10 пищевые вещества и их значение для организма человека;
	У8 рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;	З11 суточную норму потребности человека в питательных веществах;
	У9 составлять рационы питания для различных категорий потребителей	З12 основные процессы обмена веществ в организме;
		З13 суточный расход энергии;
		З14 состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

		<p>315 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>316 усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>317 нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>318 назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p> <p>319 методики составления рационов питания</p>
--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	44
в том числе:	
– теоретические занятия	21
– практические занятия	20
– контрольные работы	3
– курсовое проектирование	Не предусмотрено
Самостоятельная работа	
в том числе:	
– работа с конспектом лекций – составление сравнительных таблиц и логических схем для систематизации знаний – изучение нормативной и справочной документации – подготовка сообщений – составление кроссвордов – поиск сообщений в сети «Internet» – работа с конспектами лекций при подготовке к контрольной работе	
ПРОМЕУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.</p>	1	ОК 1-7, 9,10
РАЗДЕЛ 1 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ		10	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание учебного материала	1	
	1. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.		
	2. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.		
	3. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания	1	
	Практические занятия:		
	ПЗ 1 Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов при работе с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов и изучение под микроскопом микроорганизмов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение по теме: «Учение А. Левенгука, Л. Пастера. Творческий вклад в микробиологию русских ученых»; Составить таблицу по теме: «Распространение микробов в природе (микрофлора почвы, воды, воздуха)»		
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Микроорганизмы: понятие, биологические особенности Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения</p> <p>2. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве,</p>	1	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

	условия их развития. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Схема микробиологического контроля	1	
	Практические занятия:		
	ПЗ 2 Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление кроссворда по теме: «Этапы расследования пищевых отравлений» Подготовить сообщение о примерах положительного и отрицательного влияния микробов в жизни человека.		
	Контрольная работа №1	1	
РАЗДЕЛ 2 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ		20	
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала	1	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	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		
	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания		
	Практические занятия:		
	ПЗ 3 Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить таблицу: «Ассортимент вспомогательных материалов: пищевые красители, желирующие вещества, ароматизаторы и их влияние на организм». Подготовить сообщение по теме: Физиологическая роль основных пищевых веществ для развития человека.		
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	1	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения		
	2. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	1	
	Практические занятия:		
	ПЗ 4 Изучение схемы пищеварительного тракта.	2	
	ПЗ 5 Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	2	
Самостоятельная работа обучающихся: Поиск сообщений в сети «Internet»- Пищеварение и усвояемость пищи.			

Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала		ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	1	
	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	1	
	Практические занятия:		
	ПЗ 6 Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2	
	ПЗ 7 Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	2	
Самостоятельная работа обучающихся: Расчёт энергетической ценности блюда Поиск сообщений в сети «Internet»- Энергетический баланс организма.			
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала		ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	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	1	
	2. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания	1	
	Практические занятия:		
	ПЗ 8 Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление рациона питания для члена своей семьи по выбору студента Подготовить сообщение: «Характеристика диет»	-	
Контрольная работа №2		1	
РАЗДЕЛ 3 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ		14	
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	Содержание учебного материала		ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	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.	1	
	2.Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	1	
	Практические занятия – не предусмотрены		
	Самостоятельная работа обучающихся:		

	Подготовить сообщение: Правила личной гигиены сотрудников производства предприятий общественного питания. Подготовить сообщение: Санитарно – эпидемиологические требования к содержанию тела, рук, полости рта и санитарной одежде.		
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	Содержание учебного материала	1	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания		
	2. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	1	
	Практические занятия:		
	ПЗ 9 Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
	Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья		
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала	1	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов		
	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 правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	1	
	Практические занятия		
	ПЗ 10 Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: -Подготовить сообщение о влиянии вредных привычек на профессиональные качества повара -Составление карты- графика медицинских обследований сотрудников производства		

Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала 1. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	1	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	1	
	Практические занятия – не предусмотрены		
	Самостоятельная работа обучающихся: -Подготовка сообщений Санитарные требования к кулинарной обработке различных продуктов. -Подготовка сообщений по теме: «Пищевые добавки»		
	Контрольная работа №2	1	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
Всего:		44	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие лаборатории Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Оборудование лаборатории и рабочих мест:

- ✓ доска учебная;
- ✓ рабочее место для преподавателя;
- ✓ рабочие места по количеству обучающихся;
- ✓ шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- ✓ производственный стол;
- ✓ весы электронные;
- ✓ овоскоп;
- ✓ прибор для определения наличия нитратов;
- ✓ калориметр;
- ✓ линейки;
- ✓ ножи.

Технические средства обучения:

- ✓ компьютер;
- ✓ средства аудиовизуализации;
- ✓ наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

НОРМАТИВНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. 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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

9. 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.
10. 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.
11. 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/
12. 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.
13. 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/
14. 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/
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. 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).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

18. Ильяшенко Н.Г. Микробиология пищевых производств: учебник. – 2-е изд., - М.: ИНФРА-М, 2017.-412с.
19. 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
20. Мартинчик А.Н. «Физиология питания, санитария и гигиена», учебник для сред.проф. образования - М, «Академия», 2011г.192с
21. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2013г.256 с

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

22. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2008г 376с
23. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2008.,206с
24. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. -М.: Экономика, 2010г.,720с

25. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2007г., 183с
26. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009г., 34
27. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г., 275с.

ИНТЕРНЕТ- РЕСУРСЫ:

28. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
29. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
30. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
31. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com
32. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
33. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus
34. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
35. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru
36. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс].– Режим доступа: [http://www.creative"chef.ru/](http://www.creative)
37. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Знания:</p> <p>31 основные понятия и термины микробиологии;</p> <p>32 основные группы микроорганизмов,</p> <p>33 микробиологию основных пищевых продуктов;</p> <p>34 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>35 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</p> <p>36 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>37 правила личной гигиены работников организации питания;</p> <p>38 классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p> <p>39 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p> <p>310 пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>311 суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>312 основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>313 суточный расход энергии;</p> <p>314 состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>315 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>316 усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>317 нормы и принципы</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p><i>-письменного/устного опроса;</i></p> <p><i>-тестирования;</i></p> <p><i>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</i></p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p><i>в форме экзамена по учебной дисциплине</i></p>

<p>рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>318 назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p> <p>319 методики составления рационов питания.</p>		
<p>Умения:</p> <p>У1 соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>У2 определять источники микробиологического загрязнения;</p> <p>У3 производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>У4 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>У5 готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p>У6 проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;</p> <p>У7 рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>У8 рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;</p> <p>У9 составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>Точность оценки</i></p> <p><i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим работам;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических работ</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>