

Министерство образования и науки Самарской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора ГБПОУ СГКСТД  
Т.А. Санникова  
№ 173 \_ от «29» \_08\_ 2018г

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Самара. 2018 г.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области  
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

ОДОБРЕНА

Предметной (цикловой)

комиссией специальностей

Общественного питания

Протокол № 1 от «28» 08 2018 г.

Председатель ПЦК Головачева И.Г.

Автор: Рыжова Л.М.

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

Рабочая программа учебной дисциплины Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. №1569; профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 №610н, профессионального стандарта Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 №597н, профессионального стандарта Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 №914н; примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, регистрационный номер 43.01.09-170331.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	15
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	19

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены является частью программы подготовки квалифицированных рабочих служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

Рабочая программа ориентирована на подготовку обучающихся к выполнению требований WorldSkills по компетенциям Поварское дело, Кондитерское дело, Хлебопечение

### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены является дисциплиной общепрофессионального цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений.

### **1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результату освоения учебной дисциплины**

В результате освоения дисциплины, обучающийся должен:

- **уметь** соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- **уметь** определять источники микробиологического загрязнения;
- **уметь** производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,;
- **уметь** обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
- **уметь** готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- **уметь** различать загрязнения;
- **уметь** проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- **уметь** рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- **уметь** рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;
- **уметь** составлять рационы питания для различных категорий потребителей
- **уметь** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.
- **уметь** анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.

- **уметь** правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.
- **уметь** составить план действия.
- **уметь** определять необходимые ресурсы.
- **уметь** владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.
- **уметь** реализовать составленный план.
- **уметь** оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
- **уметь** определять задачи поиска информации
- **уметь** определять необходимые источники информации
- **уметь** планировать процесс поиска
- **уметь** структурировать получаемую информацию
- **уметь** выделять наиболее значимое в перечне информации
- **уметь** оценивать практическую значимость результатов поиска
- **уметь** оформлять результаты поиска
- **уметь** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
- **уметь** выстраивать траектории профессионального и личностного развития
- **уметь** организовывать работу коллектива и команды
- **уметь** взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- **уметь** излагать свои мысли на государственном языке
- **уметь** оформлять документы
- **уметь** описывать значимость своей профессии
- **уметь** презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии
- **уметь** соблюдать нормы экологической безопасности
- **уметь** определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
- **уметь** применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
- **уметь** использовать современное программное обеспечение
- **уметь** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),
- **уметь** понимать тексты на базовые профессиональные темы
- **уметь** участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
- **уметь** строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
- **уметь** кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)
- **уметь** писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

- **знать** основные понятия и термины микробиологии;
- **знать** основные группы микроорганизмов,
- **знать** микробиология основных пищевых продуктов;
- **знать** правила личной гигиены работников организации питания;
- **знать** классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- **знать** правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- **знать** основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- **знать** возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- **знать** методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- **знать** пищевые вещества и их значение для организма человека;
- **знать** суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- **знать** основные процессы обмена веществ в организме;
- **знать** суточный расход энергии;
- **знать** состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- **знать** физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- **знать** усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- **знать** нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- **знать** назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- **знать** методики составления рационов питания
- **знать** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.
- **знать** основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
- **знать** алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.
- **знать** методы работы в профессиональной и смежных сферах.
- **знать** структуру плана для решения задач.
- **знать** порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
- **знать** номенклатуру информационных источников применяемых в профессиональной деятельности
- **знать** приемы структурирования информации
- **знать** формат оформления результатов поиска информации
- **знать** содержание актуальной нормативно-правовой документации
- **знать** современная научная и профессиональная терминология
- **знать** возможные траектории профессионального развития и самообразования

- **знать** психологию коллектива
- **знать** психологию личности
- **знать** основы проектной деятельности
- **знать** особенности социального и культурного контекста
- **знать** правила оформления документов.
- **знать** сущность гражданско-патриотической позиции
- **знать** общечеловеческие ценности
- **знать** правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
- **знать** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
- **знать** основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности
- **знать** пути обеспечения ресурсосбережения.
- **знать** современные средства и устройства информатизации
- **знать** порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
- **знать** правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
- **знать** основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
- **знать** лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
- **знать** особенности произношения
- **знать** правила чтения текстов профессиональной направленности

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций.

Общие и профессиональные компетенции (в соответствии с ФГОС СПО по профессии)
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и

регламентами.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной

деятельности
--------------

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
--

#### **1.4. Количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины**

Объем образовательной нагрузки – 66 часов.

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем – 50 часов, в том числе:

– теоретическое обучение - 26 часов;

– лабораторные и практические занятия, включая семинары – 24 часа;

Самостоятельная работа обучающегося - 4 часа.

Консультации – 6 часов.

Промежуточная аттестация - 6 часов.

В том числе **часов вариативной части учебных циклов ППКРС:**

– объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем – 18 часов;

самостоятельная работа обучающегося - 0 часов

#### **1.5. Требования к результатам освоения учебной дисциплины при реализации часов вариативной части учебных циклов ППКРС<sup>1</sup>:**

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

-проводить оценку безопасности пищевого сырья и продуктов с использованием приборов и реактивов.

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

-современные методики определения безопасности сырья и продуктов с использованием приборов и реактивов.

---

<sup>1</sup> В том числе в соответствии с требованиями профессиональных стандартов, на основании сопоставления ФГОС СПО и ПС.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной нагрузки</b>	<b>66</b>
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>50</b>
в том числе:	
практические занятия/лабораторные занятия	24
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>4</b>
в том числе:	
рефераты, индивидуальные творческие задания, индивидуальное проектное задание, выполнение графических работ, изготовление макета, исследовательская работа, работа с нормативной документацией	
Консультации	<b>6</b>
Промежуточная аттестация в форме экзамена	<b>6</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b>	
<b>1</b>	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии.			
<b>Раздел 1</b>	<b>Основы микробиологии в пищевом производстве</b>	<b>13</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b> <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>Тема 1.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>		
<b>Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве</b>	<b>1</b>			Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.
	<b>2</b>			Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в природе.
	<b>3</b>	Влияние микроорганизмов и температурных факторов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.		
	<b>Практическое занятие №1.</b> Зарисовка различных видов микроорганизмов.	<b>2</b>		
	<b>Практическое занятие №2.</b> Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов	<b>2</b>		
<b>Тема 1.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b> <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>Основные пищевые инфекции и пищевые отравления</b>	<b>1</b>			Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности
	<b>2</b>			Пищевые инфекции, отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции, зоонозы-меры борьбы с инфекциями на производстве.
	<b>3</b>			Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития.
	<b>4</b>			Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема

		микробиологического контроля на предприятия общественного питания.		
		<b>Практическое занятие №3.</b> . Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	2	
<b>Раздел 2</b>		<b>Основы физиологии питания</b>	22	
<b>Тема 2.1</b> <b>Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>ОК 1-7, 9,10</b> <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>
	1	Основные пищевые вещества, их роль в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах.		
	2	Источники основных пищевых веществ, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.		
		<b>Практическое занятие №4.</b> Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности.	2	
<b>Тема 2.2</b> <b>Пищеварение и усвояемость пищи</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>ОК 1-7, 9,10</b> <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>
	1	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.		
	2	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.		
		<b>Практическое занятие №5.</b> . Изучение схемы пищеварительного тракта.	2	
		<b>Практическое занятие №6.</b> . Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	2	
<b>Тема 2.3</b> <b>Обмен веществ и энергии</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>ОК 1-7, 9,10</b> <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>
	1	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ.		
	2	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Методика расчёта энергетической ценности блюда.		
		<b>Практическое занятие №7.</b> . Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2	
		<b>Практическое занятие №8.</b> . Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	2	
<b>Тема 2.4</b> <b>Рациональное сбалансированное</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>ОК 1-7, 9,10</b> <b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 2.1-2.8</b>
	1	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение.		

<b>питание для различных групп населения</b>	2	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Методики составления рационов питания.		<b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
		<b>Практическое занятие №9.</b> . Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2	
		<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка реферата по теме «Здоровое питание»	2	
<b>Раздел 3</b>	<b>Санитария и гигиена в пищевом производстве</b>		<b>17</b>	
<b>Тема 3.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b> <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>Личная и производственная гигиена</b>	1	Правила личной гигиены работников пищевых производств.		
	2	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
<b>Тема 3.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b> <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>Санитарно-гигиенические требования к помещениям</b>	1	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений. Требования системы ХАССП		
	2	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.		
	3	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения		
		<b>Практическое занятие №10.</b> . Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	<b>2</b>	
		<b>Самостоятельная работа №2</b>	<b>2</b>	
		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		
<b>Тема 3.3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b> <b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 2.1-2.8</b>
<b>Санитарно-гигиенические</b>	1	Санитарные требования к кулинарной обработке продовольственного сырья.		
		Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска. Перечень		

<b>требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b>	2	разрешенных и запрещенных добавок		<b>ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</b>
	.	<b>Практическое занятие №11.</b> Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	<b>4</b>	
<b>Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>ОК 1-7, 9,10 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</b>
	1.	Санитарно-гигиенические требования к приемке и хранению продуктов питания.		
	2.	Санитарные требования к складским помещениям. Гигиенические требования к таре		
Консультации			<b>6</b>	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			<b>6</b>	
Тематика курсовой работы (проекта) <i>(если предусмотрена)</i>				
Курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрена)</i>				
<b>Объем образовательной нагрузки</b>			<b>66</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебной аудитории Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

Оснащение учебного кабинета<sup>2</sup>:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- репродукции;
- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор;
- аудиовизуальные средства обучения;
- принтер.

#### **3.2. Информационное обеспечение**

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

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

#### **Основные источники**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования [Текст]- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу [Текст]- Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения [Текст]- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 10 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Текст]- Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Текст]- Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

---

<sup>2</sup> В СООТВЕТСТВИИ С ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММОЙ И ТРЕБОВАНИЯМИ WS

5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания [Текст]- 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 [Текст]- 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 [Текст]- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
8. Профессиональный стандарт «Повар» [Текст]- 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» [Текст]
10. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования [Текст]- / 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 [Текст]/ 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 [Текст]/ Матюхина З.П. М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2013г.256 с
13. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования [Текст]/ А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

#### **Дополнительные источники**

1. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария [Текст]/ Малыгина В.Ф., Рубина В.А. -М.: Экономика, 2008г 376с
2. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии [Текст]/ Азаров В.Н. - М.: Экономика, 2008.,206с
3. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств[Текст]/ Аношина О.М. – М.: КолосС, 2007г .,183с

4. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров под ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. Практикум [Текст]/ В.И. Криштанович - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009г.,346с.
5. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник[Текст]/ Скурихин И.М.- М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г.,275с.

### Интернет-ресурсы

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].  
<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)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИН

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения <sup>3</sup></b>
умеет соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков	ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5	решение профессиональных задач
умеет определять источники микробиологического загрязнения	ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5	решение профессиональных задач
умеет производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5	решение профессиональных задач

<sup>3</sup> Технические диктанты, проверка результатов практических работ, экспертная оценка выполненных работ, защита самостоятельной работы по теме, проверка отчетов по самостоятельной работе, оценка результатов контрольных работ, проверка и оценка заданий самостоятельной работы, экспертная оценка контрольной графической работы, др.

умеет обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ	ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5	решение профессиональных задач
умеет готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5	решение профессиональных задач
умеет различать загрязнения	ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5	решение профессиональных задач
умеет проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5	решение профессиональных задач
умеет рассчитывать энергетическую ценность блюд;	ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5	решение профессиональных задач
умеет рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;	ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5	решение профессиональных задач
умеет составлять рационы питания для различных	ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10	решение

категорий потребителей	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5	профессиональных задач
знает – основные понятия и термины микробиологии;	ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5	тестирование
Знает основные группы микроорганизмов	ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5	Устный опрос
Знает микробиология основных пищевых продуктов;	ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5	Устный опрос
Знает правила личной гигиены работников организации питания	ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5	Устный опрос
знает классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения	ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5	Устный опрос

знает правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5	Письменный опрос
знает основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5	тестирование
знает возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции	ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5	Устный опрос
знает методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции	ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5	Устный опрос
знает пищевые вещества и их значение для организма человека;	ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5	Устный опрос
знает суточную норму потребности человека в питательных веществах;	ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5	Устный опрос

знает основные процессы обмена веществ в организме знает суточный расход энергии;	ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5	Письменный опрос
знает состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5	тестирование
знает физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5	Устный опрос
знает усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5	Устный опрос
знает нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5	Устный опрос
знает назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;	ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5	Устный опрос
знает методики составления рационов питания	ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10	тестирование

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области  
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5	
--	--	--