

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И ЗАНЯТОСТИ
НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ЧУГУЕВСКИЙ КОЛЛЕДЖ СЕЛЬСКОГО
ХОЗЯЙСТВА И СЕРВИСА»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор КГБ ПОУ «Чугуевский
колледж сельского хозяйства
и сервиса»



Е.В. Пачков
« 25 » 08 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.1 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (образовательная
программа среднего профессионального образования (программа
подготовки квалифицированных рабочих и служащих)**

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ
на заседании методической комиссии.....

(Протокол № 1 от 25 08 2023 г.)

Председатель комиссии _____ / *Александрова Е.А.*

с. Чугуевка
2023 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.1 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

2023 г.

Организация-разработчик: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Чугуевский колледж сельского хозяйства и сервиса»»

Разработчики: Муха Надежда Николаевна, преподаватель, мастер производственного обучения преподаватель краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Чугуевский колледж сельского хозяйства и сервиса»»

Силевёрстова Елена Дмитриевна, преподаватель, мастер производственного обучения, краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Чугуевский колледж сельского хозяйства и сервиса»»

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.1 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее рабочая программа) является частью образовательной программы СПО (программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих) по профессии **43.02.15 Поварское и кондитерское дело , укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм** сроком обучения 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Профессия по ОК 016-94 Повар, кондитер) в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания .
3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
4. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами .
5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания .
6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- У1- использовать лабораторное оборудование;
- У2- определять основные группы микроорганизмов;
- У3- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- У4- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- У5- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;
- У6- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- У7- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
- У8- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;
- У9- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- У10- составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 31- основные понятия и термины микробиологии;
- 32- классификацию микроорганизмов;
- 33- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- 34- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- 35- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- 36- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- 37- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- 38- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- 39- микробиологию основных пищевых продуктов;
- 310- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- 311- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- 312- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- 313- правила личной гигиены работников организации питания;
- 314- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- 315- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- 316- схему микробиологического контроля;
- 317- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- 318- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- 319- основные процессы обмена веществ в организме;
- 320- суточный расход энергии;
- 321- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- 322- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- 323- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- 324- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- 325- назначение диетического (лечебного) питания,
- 326- характеристику диет;
- 327- методики составления рационов питания.

В результате изучения курса дисциплины у обучающегося формируются общие и профессиональные компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
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 языке.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 68 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;
 самостоятельной работы обучающегося 4 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	68

Самостоятельная работа (<i>не более 20%</i>)	4
Обязательная учебная нагрузка	64
в том числе:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	32
Контрольная работа	2
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта	

2.3. Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4	5
Тема1. Основы физиологии питания	Содержание учебного материала		9		ОК 1- 11, 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 ПК 6.1-6.4
	1	Общие понятия о пищевых веществах.		2	
	2	Белки. Определение, состав, энергетическая ценность, суточная норма потребности, изменения в организме.		2	
	3	Жиры. Определение, состав, энергетическая ценность, суточная норма потребности, изменения в организме.		2	
	4	Углеводы. Определение, состав, энергетическая ценность, суточная норма потребности, изменения в организме.		2	
	5	Витамины. Определение, суточная норма потребности, изменения в организме.		2	
	6	Минеральные вещества. Определение, классификация, суточная норма потребления, изменения в организме		2	
	7	Вода. Физиологическое значение воды, суточная норма потребления. Водный обмен.. Влияние воды на продукты.		2	
	8	Энергетическая ценность пищи. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.		2	
	9	Общие понятия о физиологии питания. Пищеварение и усвояемость пищи . Понятие о процессе пищеварения. Физико- химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи.		2	
	10	Обмен веществ и энергии. Общее понятие об обмене веществ.Факторы влияющие на обмен веществ. Суточный расход энергии человека и порядок расчёта суточного расхода энергии.		2	
	11	Питание различных групп взрослого населения. Рациональное сбалансированное питание. Нормы и принципы.		2	
	12	Лечебное питание. Задачи и принципы построения лечебного питания. Характеристика диет и их назначение.	2		
	Практические занятия.		8		
	1	Расчёт энергетической ценности продуктов и блюд. Составление меню и расчет энергетической ценности суточного рациона питания. Составление меню дневного рациона питания по диетам		3	
	2	Изучение схемы пищеварительного тракта.			

	Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи.			
	Контрольные работы.	1		
	Самостоятельные работы.	2		
	1 Подготовка опорного конспекта по темам: . Пищеварение и усвояемость пищи.			
	2 Подготовка опорного конспекта по темам: . Питание различных групп взрослого населения.			
Тема 2. Основы микробиологии	Содержание учебного материала	14		<i>ОК 1- 11, 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 ПК 6.1-6.4</i>
	1 Введение. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии.		2	
	2 Морфология микробов		2	
	3 Физиология микробов		2	
	4 Влияние условий внешней среды на микробы		2	
	5 Распространение микробов в природе		2	
	6 Микробиология основных пищевых продуктов		2	
	7 Пищевые инфекции		2	
	8 Пищевые отравления		2	
	9 Глистные заболевания		2	
	Практические занятия	14		
	1 Изучение формы, строения и размножения клеток микроорганизмов. Схемы строения клеток бактерий, дрожжей,, грибов. Диаграмма роста микробной культуры.			
	2 Санитарно - бактериологический анализ проб воды, воздуха.			
	3 Овладение качественными и количественными методами микробиологического анализа пищевых продуктов.			
4 Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.				
5 Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук.				
6 Изучение влияния условий внешней среды на микроорганизмы				
7 Изучение микробиологии основных пищевых продуктов. Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах				
Самостоятельные работы	2			
1 Компьютерная презентация по теме: Глистные заболевания.				
Тема 3. Основы гигиены и санитарии	Содержание учебного материала	9		
	1 Основные сведения о гигиене и санитарии труда		2	<i>ОК 1- 11, ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5</i>
	2 Вредные привычки и борьба с ними		2	
	3 Инфекционные заболевания персонала предприятий общественного питания и их предупреждения		2	
	4 Личная гигиена работников общественного питания		2	

5	Санитарные требования к устройству предприятий общепита		3	ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4
6	Требования к санитарному содержанию предприятий общепита		2	
7	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре		3	
8	Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов		3	
9	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов		3	
10	Санитарный контроль качества готовой пищи		3	
11	Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей		3	
12	Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство		2	
Практические занятия		10		
1	Изучение санитарно-эпидемиологических правил содержания предприятий общепита, требований к личной гигиене повара, транспортировки и хранения пищевых продуктов, кулинарной обработки пищевых продуктов, реализации готовой продукции и обслуживания потребителей.			
2	Применение санитарно-эпидемиологических правил к содержанию и обработке оборудования, инвентаря, посуды и тары. Приготовление растворов			
3	Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве			
4	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования.			
5	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).			
Контрольные работы			1	
Всего:			36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные печатные издания

1.Лаушкина Т.Ф. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, М.: Академия, 2019 г.

2.Гарнет М.В. Микробиология, Москва: ИНФРА-М, 2021 г.

3.2.2. Основные электронные издания

1.Рубина Е.А., Малыгина В.Ф. Микробиология, физиология питания, санитария.- М.: ФОРУМ, 2021. – для СПО. (эбсdook)

2. Васюкова, А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник / — Москва: КноРус, 2021. — 196 с. – для СПО. (эбсdook)

3.Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. – М.: Академия, 2018. - 240с. – для СПО. (эбсdook)

4. Гернет, М. В. Микробиология: учебник / Н.Г. Ильяшенко, Л.Н. Шабурова, М.В. Гернет. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 263 с. – для СПО. (эбсdook)

3.2.3. Дополнительные источники

1. Сычик С.И. Гигиена и санитария общественного питания: учебное пособие. – М.:РИПО, 2017. – 135с. (ЭБС znanium)

2. Санитарные нормы и правила в общественном питании и продовольственной торговле: официальное издание /. – М.: КноРус, 2018. – 128 с. (ЭБС book)

3.3. Организация образовательного процесса

С дисциплины Микробиология, физиология питания, санитарии и гигиены начинается освоение профессии Повар, кондитер.

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, самостоятельной работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Самостоятельная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемым на её выполнение. В процессе самостоятельной работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов (на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями), контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии

43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
использовать лабораторное оборудование;	оценка выполнения практических занятий тестирование дифференцированный зачет
определять основные группы микроорганизмов;	оценка выполнения практических занятий тестирование дифференцированный зачет
Проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	оценка выполнения практических занятий тестирование дифференцированный зачет
обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	оценка выполнения практических занятий тестирование дифференцированный зачет
обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	оценка выполнения практических занятий тестирование дифференцированный зачет
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	оценка выполнения практических занятий тестирование дифференцированный зачет
Осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;	оценка выполнения практических занятий тестирование дифференцированный зачет
проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;	оценка выполнения практических занятий тестирование дифференцированный зачет
рассчитывать энергетическую ценность блюд;	оценка выполнения практических занятий тестирование дифференцированный зачет
составлять рационы питания для числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	оценка выполнения практических занятий тестирование дифференцированный зачет
Знания:	

основные понятия и термины микробиологии;	Тестирование Контрольная работа Оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы дифференцированный зачет
основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов;	Тестирование Контрольная работа Оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы дифференцированный зачет
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	Тестирование Контрольная работа Оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы дифференцированный зачет
возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;	Тестирование Контрольная работа Оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы дифференцированный зачет
методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	Тестирование Контрольная работа Оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы дифференцированный зачет
правила личной гигиены работников организации питания;	Тестирование Контрольная работа Оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы дифференцированный зачет
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;	Тестирование Контрольная работа Оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы дифференцированный зачет
правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;	Тестирование Контрольная работа Оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы дифференцированный зачет
пищевые вещества и их значение для организма человека;	Тестирование Контрольная работа Оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы дифференцированный зачет
суточную норму потребности человека в питательных веществах;	Тестирование Контрольная работа Оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы дифференцированный зачет
основные процессы обмена веществ в организме;	Тестирование Контрольная работа

	Оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы дифференцированный зачет
суточный расход энергии;	Тестирование Контрольная работа Оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы дифференцированный зачет
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	Тестирование Контрольная работа Оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы дифференцированный зачет
физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	Тестирование Контрольная работа Оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы дифференцированный зачет
усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	Тестирование Контрольная работа Оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы дифференцированный зачет
нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	Тестирование Контрольная работа Оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы дифференцированный зачет
назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;	Тестирование Контрольная работа Оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы дифференцированный зачет
методики составления рационов питания	Тестирование Контрольная работа Оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы дифференцированный зачет

