

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное образовательное учреждение Астраханской области
высшего образования

«Астраханский государственный архитектурно-строительный университет»
ЕНОТАЕВСКИЙ ФИЛИАЛ

(Енотаевский филиал ГБОУ АО ВО «АГАСУ»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОП.01. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

по профессии
среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

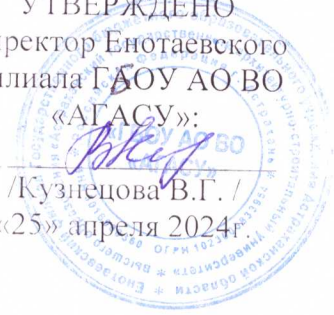
Квалификация: Повар <---> Кондитер

2024г.

ОДОБРЕНА
Методическим
объединением
профессионального цикла
Протокол № 8
от «24» апреля 2024 г.
Председатель методического
объединения
Манжурова Т.Е.
/Манжурова Т.Е./
«24» апреля 2024г.

РЕКОМЕНДОВАНА
Педагогическим советом
Енотаевского филиала
ГБОУ АО ВО АГАСУ
Протокол № 5
от «25» апреля 2024 года

УТВЕРЖДЕНО
Директор Енотаевского
филиала ГБОУ АО ВО
«АГАСУ»:
Кузнецова В.Г.
/Кузнецова В.Г. /
«25» апреля 2024г.



Составитель: преподаватель Пшатова Е.А. /Пшатова Е.А./

Рабочая программа разработана на основе требований:
- ФЗ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- ФГОС среднего профессионального образования, утвержденного 9 декабря 2016
г. Приказом №1569 Министерства образования и науки Российской Федерации
Учебного плана на 2024-2028 уч.год

Согласовано:
Методист Енотаевского филиала ГБОУ АО ВО «АГАСУ» Кондратьева Ю.И. /Кондратьева Ю.И.
Библиотекарь: Манжурова Т.Е. /Манжурова Т.Е./
Заместитель директора по УПР Стрелкова Н.А. /Стрелкова Н.А.
Специалист УМО СПО М.Б. Подольская /М.Б. Подольская

Рецензент:
ГАПОУ «Черноярский губернский колледж» Терминаева О.Ю.
Терминаева О.Ю. /Терминаева О.Ю.
подпись (должность, место работы)

Принято УМО СПО:
Начальник УМО СПО А.П. Гельван / А.П. Гельван
Подпись И.О.Фамилия

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ.....	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ.....	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09. Повар, кондитер

1.2. Место дисциплины ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены входит в профессиональный цикл и является общепрофессиональной дисциплиной.

1.3. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

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;
- определять источники микробиологического загрязнения;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

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

- основные понятия и термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов,
- микробиология основных пищевых продуктов;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;

- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ППКРС по профессии 43. 01.09 Повар, кондитер и овладению профессиональными (ПК)компетенциями:

ПК 1.1-1.4 - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

ПК 2.1-2.8 - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

ПК 3.1. -3.6. – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы общие компетенции (ОК):

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды,

ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Объем ОП 48 часов,

в том числе: с преподавателем 46 часов;

самостоятельной работы обучающегося 2 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	46
в том числе:	
лабораторные работы	2
практические занятия	10
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Итоговый контроль предусмотрен в форме дифференцированного зачета по завершению курса	

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ ИГИГИЕНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения		
1	2	3	4		
Раздел I Основы микробиологии в пищевом производстве		13			
Введение	Содержание учебного материала	1	2		
	1 Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	1			
	Лабораторные работы	-			
	Практические занятия	-			
	Самостоятельная работа	-			
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание учебного материала	4	2		
	1 Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.	1			
	2 Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	1			
	3 Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	1			
	Лабораторные работы	-			
	Практические занятия	1			
	1 Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов	1			
	Самостоятельная работа	-			
	Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала		8	
		1 Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности		1	
2 Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др.		1			

		Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.		2
	3	Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития	1	
	4	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	1	
	5	Схема микробиологического контроля	1	
		Лабораторные работы	2	
	1	Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	2	
		Практические занятия	-	
		Контрольная работа	1	
		Самостоятельная работа	-	
Раздел 2		Основы физиологии питания	14	
		Содержание учебного материала	3	
	1.	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	1	2
	2.	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания		
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	2	
	2	Составить таблицу «Ассортимент вспомогательных материалов: пищевые красители, желирующие вещества, ароматизаторы и их влияние на организм»	2	
		Самостоятельная работа	-	
		Содержание учебного материала	2	
	1.	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	1	2
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	1	

	3	Изучение схемы пищеварительного тракта.	1	
	Самостоятельная работа		-	
	Содержание учебного материала		4	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	1.	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	1	2
	2	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	1	
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия		1	
	4	Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	1	
	5	Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	1	
	Самостоятельная работа		-	
	Содержание учебного материала		5	
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	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	2	2
	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	
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия		2	
	6	Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2	
	Самостоятельная работа		-	
Раздел 3	Санитария и гигиена в пищевом производстве		19	
	Содержание учебного материала		2	
Тема 3.1. Личная и производственная гигиена	1	Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к	1	2,3

		внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.		
	2	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	1	
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
		Самостоятельная работа	-	
		Содержание учебного материала	5	
<p align="center">Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям</p>	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	2
	2	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	1	
		Контрольная работа	1	
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия		
	7	Приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств. Проведение санитарной обработки оборудования, инвентаря.	1	
		Самостоятельная работа	-	
		Содержание учебного материала	6	
<p align="center">Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</p>	1	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	2	2
	2	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.):	2	

		санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок		
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	2	
	8	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2	
		Самостоятельная работа	-	
		Содержание учебного материала	6	
Тема 3.4 Санитарно гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	1	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	2	2
	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. Дифференцированный зачёт.	4	
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
		Самостоятельная работа	-	
Всего			48	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учёта в наличие имеется учебный кабинет

Оборудование учебного кабинета:

- доска аудиторная;
- стол преподавателя – 1 шт.;
- стул преподавателя – 1 шт.
- парты двухместные – 10 шт.;
- стулья ученические – 20 шт.;
- переносной проектор BENOMX 660P, переносной экран, переносной ноутбук LENOVO;
- простые и цветные карандаши, ластики, линейки, альбомные листы А4, акварельные краски. Гуашь

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- 1.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования [Текст]- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2018. -III, 8 с.
- 2.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу [Текст]- Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2018. -III, 48 с.
- 3.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения [Текст]- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2018. -III, 10 с.
- 4.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Текст]- Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2018.- III, 12 с.
- 5.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Текст]- Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2018. - III, 12 с.
- 6.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания [Текст]- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2018. – III, 11 с.
- 7.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.: Стандартинформ, 2018. - III, 16 с.
- 8.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, 2018. – III, 10 с.

9.Профессиональный стандарт «Повар» [Текст]- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

10.Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье» [Текст]

11.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», 2018. – 256с

12.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», 2017 г.160с

13.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования [Текст]/ Матюхина З.П. М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2018г.256 с

14.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», 2018. – 352 с.

Дополнительные источники:

1.Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария / Малыгина В.Ф., Рубина В.А. -М.: Экономика, 2018г 376с

2.Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии / Азаров В.Н. - М.: Экономика, 2018.,206с

3.Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств[Текст]/ Аношина О.М. – М.: КолосС, 2017г .,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», 2019г.,346с.

5.Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник[Текст]/ Скурихин И.М.- М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2107г.,275с.

Отечественные журналы:

1.«Питание и общество».

1. **Интернет-ресурсы:** 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. 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/
 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.
 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/
 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/
 7. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
 8. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
 9. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
 10. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com
 11. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
 12. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus
 13. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
 14. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru

15. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс].

16. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru

Электронно-библиотечные системы:

1. Образовательно-издательский центр «Академия» (<http://www.academia-moscow.ru>)

2. Электронная образовательная среда <http://moodle.aucu.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ ИГИГИЕНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
ПК 1.1-1.4; ОК1- ОК 9; У-1 Умеет организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности	Оценка выполнения работ на практических занятиях, работах. Тестирование, устный опрос.
ПК 2.1-2.8; ОК1- ОК 9; У-2 умеет определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;	Оценка выполнения работ на практических занятиях, контрольных работах. Тестирование, устный опрос.
ПК 3.1. -3.6.; ОК1-ОК9 У-3 умеет подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	Оценка выполнения работ на практических занятиях, контрольных работах. Тестирование, устный опрос.
Знания:	
ПК 1.1-1.4; ОК1- ОК 9; З-1 знает классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации	Оценка выполнения работ на практических занятиях, контрольных работах. Тестирование, устный опрос. Вопросы и задания дифференцированного зачета.

<p>ПК 2.1-2.8; ОК1- ОК 9; З-2 знает классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации</p>	<p>Оценка выполнения работ на практических занятиях, контрольных работах. Тестирование, устный опрос. Вопросы и задания дифференцированного зачета.</p>
<p>ПК 3.1. -3.6.; ОК1-ОК9 З-3 знает способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p>	<p>Оценка выполнения работ на практических занятиях, контрольных работах. Тестирование, устный опрос. Вопросы и задания дифференцированного зачета.</p>