ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«ГОЛЫШМАНОВСКИЙ АГРОПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**(ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж»)**

Приложение №5.3 к ОППО по профессии

16675 Повар

19293 Укладчик-упаковщик

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

2024 г.

Рабочая программа ОП.03 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве разработана на основе Федерального закона РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями от 02.07.2021 года), приказов Министерства образования и науки РФ: от 2 июля 2013 г. №513 "Об утверждения перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (с изменениями от 01.06.2021г.); квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих (утв. Постановлением Минтруда России от 21.08.1998 №37); приказа Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г.№438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения", единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019, утвержденный Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30.

**Организация-разработчик**: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж»

**Разработчики:**

Савельева Александра Николаевна, преподаватель первой квалификационной категории

|  |
| --- |
| РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО |
| на заседании Методической комиссии  ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж»  отделение с. Юргинское |
| Протокол №  **1** от « **30** » **августа**  2024 г. |

**Аннотация программы учебной дисциплины**

ОП.03 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

**Раздел: Профессиональная подготовка, общепрофессиональный цикл**

1. **Нормативная база и УМК.**

Рабочая программа ОП.03 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве разработана на основе письма Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» вместе с методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», (утв. Минобрнауки России 20.04.2015 №06-830вн), Федерального закона РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями от 02.07.2021 года), приказов Министерства образования и науки РФ: от 2 июля 2013 г. №513 "Об утверждения перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (с изменениями от 01.06.2021г.); квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих (утв. Постановлением Минтруда России от 21.08.1998 №37); приказа Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г.№438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения", единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019, утвержденный Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30.

**2. Цель и задачи учебной дисциплины.**

Программа ОП.03 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве направлена на достижение следующих целей и задач:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ОК01-ОК09 | 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, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;  загрязнения;  проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов | 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 |

**3. Основные разделы дисциплины и количество часов на изучение дисциплины.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Основные разделы программы**  **учебной дисциплины** | **Количество часов на изучение** |
|  | Введение | 2 |
|  | Раздел 1 Основы микробиологии в пищевом производстве | 14 |
|  | Раздел 2 Санитария и гигиена в пищевом производстве | 34 |

4. **Периодичность и формы текущего контроля, промежуточной аттестации и итоговой аттестации.**

Промежуточная аттестация по дисциплине ОП.03 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве проводится в форме дифференцированного зачета в первом семестре.

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины | 6 |
| 1. Структура и содержание учебной дисциплины 2. Условия реализации учебной дисциплины | 7  14 |
| 1. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины | 17 |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.03Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве является обязательной частью единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019, утвержденный Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30.

Учебная дисциплина ОП.03Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ОП.03Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| Характеристика работ | 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, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;  загрязнения;  проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов | 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 |
| **ОК 1.** Выбирать  способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составить план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| **ОК 2.**  Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Определять задачи поиска информации  Определять необходимые источники информации  Планировать процесс поиска  Структурировать получаемую информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации  Оценивать практическую значимость результатов поиска  Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности  Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации |
| **ОК 3.**  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовагь знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации  Современная научная и профессиональная терминология  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| **ОК 4.**  Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| **ОК 5.**  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов. |
| **ОК 06**  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| **ОК 07**. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| **ОК 08**. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;  Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;  Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности). | Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;  Основы здорового образа жизни;  Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности);  Средства профилактики перенапряжения. |
| **ОК 09**. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | Порядок их применения е в профессиональной деятельности |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | **50** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 34 |
| практические занятия | 16 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета 1 семестр |  |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| **Введение** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 1-9 |
| 1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева. | 2 |
| **Раздел 1 Основы микробиологии в пищевом производстве** | | **14** | ОК 1-9 |
| **Тема 1.1**  **Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве** | **Содержание учебного материала** | **6** |
| 1. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.  2. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.  3. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.  4. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания. | **2** |
| **В том числе, практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| **Практическое занятие № 1** Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов  **Практическое занятие № 2**  Изучение под микроскопом микроорганизмов | 2  2 |
| **Тема 1.2**  **Основные пищевые инфекции и пищевые отравления** | **Содержание учебного материала** | **8** | ОК 1-9 |
| 1.Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности  2.Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.  Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения  3.Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития  4.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания  5.Схема микробиологического контроля | 6 |
| **В том числе, практических занятий и лабораторных работ** | **2** |
| **Практическое занятие № 3** Изучение возбудителей пищевых отравлений и меры борьбы с ними | 2 |
| **Раздел 2 Санитария и гигиена в пищевом производстве** | | **32** |  |
| **Тема 2.1**  **Личная и производственная гигиена** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 1-9 |
| 1. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.  Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.  Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены | **4** |
| **В том числе, практических занятий и лабораторных работ** | **2** |
| **Практическое занятие № 4**  Правила ношения санитарной одежды | **2** |
| **Тема 2.2**  **Санитарно-гигиенические требования к помещениям** | **Содержание учебного материала** | **12** | ОК 1-9 |
| 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  Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.  Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения | 8 |
| **В том числе, практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| **Практическое занятие № 5**  Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования | 4 |
| **Тема 2.3**  **Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов** | **Содержание учебного материала** | **8** | ОК 1-9 |
| 1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов  2. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок | **4** |
| **В том числе, практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| **Практическое занятие № 6**  Санитарная проверка пищевых продуктов  **Практическое занятие № 7**  Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж). | 2  2 |
| **Тема 2.4**  **Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 1-9 |
| 1.Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. 2.Сопроводительная документация  2. 3.Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции | 6 |
| **Дифференцированный зачет 1 семестр** | | 2 |  |
| **Всего:** | | 50 |  |

**3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** **Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет *«*Микробиологии, санитарии и гигиены*»*, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**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

**3.2.1. Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- 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 – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 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. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
10. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 256
11. Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности [Текст]: учебник для студ. учреждений. – 3-е изд., стер. - М. : ИЦ Академия, 2014. – 160 с. – (Профессиональное образование).

13. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Текст]: учебник для студ. учреждений СПО / З. П. Матюхина . – 8-е изд., стер. - М. : ИЦ Академия, 2015. – 256 с. – (Профессиональное образование).

14. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

**3.2.2.Электронные издания:**

* 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. 1324-03Гигиенические 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](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
  15. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.fictionbook.ru](http://www.fictionbook.ru)

**3.2.3. Дополнительные источники:**

1. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2008.,206с

2. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2007г .,183с

3. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009г.

4. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2008г 376с

5. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г.,275с.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ**

**ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| **Знания:**  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 | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | **Текущий контроль при проведении:**  **-** письменного/устного опроса;  - тестирования.  **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде:  - письменных/устных ответов;  - тестирования. |
| **Умения:**  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, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;  загрязнения;  проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д. | **Текущий контроль:**  - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;  - оценка заданий по внеаудиторной (самостоятельной) работе;  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий.  **Промежуточная аттестация:**  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете |