

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)

СОГЛАСОВАНО
Методическим советом
протокол от « 05 » 09 2016 г.
№ 14

УТВЕРЖДАЮ
Директор
Ф.Т. Исламгалиев
Приказ № 14 от « 05 » 09 2016г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ
(ЗАОЧНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ)

2016 г.

к УМК ООП СПО по профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа ОП.02 Физиология питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **19.02.10 Технология продукции общественного питания (заочная форма обучения)**.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар».

Разработчик:

Оверченко А.С.

Рассмотрена на заседании методического совета протокол № 14
от « 05 » 09 20 16 г.

Председатель методического совета _____

Согласовано:

Зам. директора по УР _____ И.Н.Субботина

« 05 » 09 2016 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии ФГОС СПО по специальности 19.02.10 **Технология продукции общественного питания (заочная форма обучения)**.

Код	Наименование результата обучения
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ПК6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.4 ПК 6.5. ОК 4 ОК 2 ОК 3 ОК 5	<ul style="list-style-type: none"> – использовать лабораторное оборудование; – определять основные группы микроорганизмов; – проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; – обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами 	<ul style="list-style-type: none"> – основные понятия и термины микробиологии; – классификацию микроорганизмов; – морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; – генетическую и химическую основы наследственности микроорганизмов; – роль микроорганизмов в природе; – характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; – особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – микробиологию основных пищевых продуктов; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Кол ПК, ОК	Умения	Знания
	<p>(система ХАССП) при выполнении работ;</p> <ul style="list-style-type: none"> — производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; — осуществлять контроль микробиологический пищевого производства; — проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; — рассчитывать энергетическую ценность блюд; — составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека 	<ul style="list-style-type: none"> — правила личной гигиены работников организации питания; — классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; — правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; — схему микробиологического контроля; — 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; — назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; — методики составления рационов питания

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	51
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	8
в том числе:	
теоретическое обучение	4
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	4
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Консультации	-
Самостоятельная работа	43
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет

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 Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л. Пастера и И. Мечникова, А. А. Лебелова.	-	ОК 2.ОК3.ОК4, ОК5, ПК6.4.ПК6.5
Раздел I	Морфология и физиология микробов	17	
Тема 1.1 Морфология микробов	Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности. Тематика лабораторных работ Лабораторная работа 1. Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов. Лабораторная работа 2. Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.	1	ОК 2.ОК3.ОК4, ОК5, ПК6.4.ПК6.5
Тема 1.2. Физиология микробов	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, изучение нормативных материалов, решение задач и упражнений по образцу, решение ситуационных производственных (профессиональных) задач) Содержание учебного материала Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов Лабораторная работа 3. Выращивание микробов на различных питательных средах. Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-микробиологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук	-	ОК 2.ОК3.ОК4, ОК5, ПК6.4.ПК6.5

7

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, изучение нормативных материалов, решение задач и упражнений по образцу, решение ситуационных производственных (профессиональных) задач). Самостоятельная работа 1.1. Бактериальные и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. Характеристика микробиоты почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, изучение нормативных материалов, решение задач и упражнений по образцу, решение ситуационных производственных (профессиональных) задач) Содержание учебного материала Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет. Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.	6	ОК 2.ОК3.ОК4, ОК5, ПК6.4.ПК6.5
Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, изучение нормативных материалов, решение задач и упражнений по образцу, решение ситуационных производственных (профессиональных) задач) Содержание учебного материала Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет. Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.	-	ОК 2.ОК3.ОК4, ОК5, ПК6.4.ПК6.5
Лабораторная работа 4. Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп, вообудителши, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции	Тематика практических занятий	1	ОК 2.ОК3.ОК4, ОК5, ПК6.4.ПК6.5

8

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
I	2	3	4
Лабораторная работа 5. Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции. Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач) Самостоятельная работа 2. Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.	-	ОК 2.ОК3,ОК4, ОК5, ПК6.4,ПК6.5	
Раздел 2 Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Основа физиологии питания Содержание учебного материала Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и минералы; соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	8 15 1 1	ОК 2.ОК3,ОК4, ОК5, ПК6.4,ПК6.5 ОК 2.ОК3,ОК4, ОК5, ПК6.4,ПК6.5
Тема 2.2	Тематика практических занятий Лабораторная работа 6. Составление сравнительной энергетической ценности питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач) Самостоятельная работа 3. 1. Подготовка сообщения Потребительская корзина. 2. Составление сравнительной энергетической ценности продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности Содержание учебного материала	- - 4 1	ОК 2.ОК3,ОК4, ОК5, ПК6.4,ПК6.5 ОК 2.ОК3,ОК4, ОК5, ПК6.4,ПК6.5

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
I	2	3	4
Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи Изучение схемы пищеварительного тракта. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвояемости пищи Общее понятие об обмене веществ. Процесс ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека Общие понятия об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчета энергетической ценности блюда Тематика практических занятий Лабораторная работа 7. Выполнение расчета суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. Лабораторная работа 8. Выполнение расчета калорийности блюда (по заданию преподавателя)	- - - - - 1 1 -	ОК5, ПК6.4,ПК6.5 ОК 2.ОК3,ОК4, ОК5, ПК6.4,ПК6.5 ОК 2.ОК3,ОК4, ОК5, ПК6.4,ПК6.5	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач) Самостоятельная работа 4. 1. Составить меню на день для столовой, ресторана и т.п. по выбору студента. 2. Выполнение расчета калорийности блюда (по заданию преподавателя)	4	ОК 2.ОК3,ОК4, ОК5, ПК6.4,ПК6.5
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для	Содержание учебного материала 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	-	ОК 2.ОК3,ОК4, ОК5, ПК6.4,ПК6.5

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1 различных групп населения	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 диетическо-профилактическом питании. Методики составления рационов питания Тематика практических занятий Лабораторная работа 9. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	3	4 ОК 2.ОК3.ОК4, ОК5, ПК6.4,ПК6.5
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов, решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач Самостоятельная работа 5. 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 диетическо-профилактическом питании. Методики составления рационов питания	-	ОК 2,ОК3,ОК4, ОК5, ПК6.4,ПК6.5
3 Раздел 3 Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевой промышленности. Пищевые отравления и их профилактика	2 Гигиена и санитария в организациях питания Содержание учебного материала Личная гигиена работников пищевой промышленности. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	20	ОК 2, ПК6.4,ПК6.5
	Лабораторная работа 10. Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве. Лабораторная работа 11. Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве	-	ОК 2,ОК3,ОК4, ОК5, ПК6.4,ПК6.5

11

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2 Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов, решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач Самостоятельная работа 6. 1. Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве. 2. Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.	3	4 ОК 2.ОК3,ОК4, ОК5, ПК6.4,ПК6.5
	Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала Содержание учебного материала Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудованию, инвентарю в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудованию, инвентарю, посуде в организациях питания Дезинфекция, дезинсекция, дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	4	ОК 2,ОК3,ОК4, ОК5, ПК6.4,ПК6.5
Тема 3.3	Тематика практических занятий Лабораторная работа 12. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудованию	-	ОК 2,ОК3,ОК4, ОК5, ПК6.4,ПК6.5
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа 7. 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	5 5	ОК 2,ОК3,ОК4, ОК5, ПК6.4,ПК6.5
Тема 3.3	Содержание учебного материала	-	ОК 2,ОК3,ОК4,

12

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	3	ОКС, ПК6.4,ПК6.5
	Тематика практических занятий	1	ОК 2,ОК3,ОК4, ОКС, ПК6.4,ПК6.5
	Лабораторная работа 13. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	1	ОК 2,ОК3,ОК4, ОКС, ПК6.4,ПК6.5
	Самостоятельная работа обучающихся	1	ОК 2,ОК3,ОК4, ОКС, ПК6.4,ПК6.5
	Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья		
Тема 3.4	Содержание учебного материала		
Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Санитарно-гигиенические требования к транспорти, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация Самостоятельная работа 8. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	3	ОК 2,ОК3,ОК4, ОКС, ПК6.4,ПК6.5
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа 9. 1. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок		
	2. 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	4	ОК 2,ОК3,ОК4, ОКС, ПК6.4,ПК6.5
Всего аудиторной работы		8	
Самостоятельная работа		43	

13

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	-	-
Всего:		51	

14

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, 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 компьютера, 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. 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. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&id=102063865&rk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановление. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. - <http://ozprp.ru/laws/2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. - Режим доступа: http://www.fabr.kabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

14. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения № 4»]. - Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. 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.

19. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2013г. 256 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
2. Всё о весе [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.vseovese.ru
3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.gramotey.com
4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.rusarticles.com
5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.gost.protocol.ru
6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.lib.rus
7. Медицинский портал [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.medimvzr.com
8. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.standard.ru
9. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.creativechef.ru/>
10. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.fictionbook.ru

3.2.3. Дополнительные источники:

1. 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
<p>Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; 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;</p>	<p>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</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса, - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>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</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
<p>использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>