

**Приложение ППСЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Рабочая программа ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена**

**РАБОЧАЯ
ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

2022г.

Рабочая программа учебного предмета разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:
Стадникова К.Г., преподаватель химии ОГАПОУ «Валуйский
индустриальный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности: 43. 02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Целями изучения дисциплины являются:

- получение студентами знаний в области микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания
- подготовка студентов к применению знаний по микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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 (НАССР)) 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;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 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;
 - 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

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>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).</p>	<p>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</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в</p>	<p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации</p>

	соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	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 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного	Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности

поведения			
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами,	Требования производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение и правила

		<p>стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.</p> <p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при обработке сырья.</p> <p>Соблюдать правила утилизации непищевых отходов.</p> <p>Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления пищи.</p> <p>Обеспечивать условия, сроки хранения готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий</p>	<p>эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, приготовления пищи.</p> <p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP (НАССР))</p>
--	--	--	--

Личностные результаты

ЛР 4	<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда.</p> <p>Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p>Демонстрировать интерес к будущей профессии;</p> <p>Проявлять высокопрофессиональную трудовую активность;</p>	<p>Как организовать собственную учебную деятельность по результатам самооценки, самоанализа и ее коррекции ее результатов;</p>
ЛР 6	<p>Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.</p>	<p>Проявлять высокопрофессиональную трудовую активность;</p> <p>Общаться и взаимодействовать с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной</p>	<p>Этические нормы общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; добровольческие инициативы по</p>

		принадлежности и в многообразных обстоятельствах; Принимать участие в волонтерских движениях. добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;	поддержки инвалидов и престарелых граждан;
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	Конструктивно взаимодействовать в учебном коллективе/бригаде; Проявлять мировоззренческие установки на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;	Этические нормы общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; Правила и нормы взаимодействия с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	Проявлять экологическую культуру, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;	Этические правила и нормы общения с представителями различных этнокультур, социальных, конфессиональных и иных групп.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности,	разумно использовать природные ресурсы нашей страны	правила хранения запасов и сырья, соответствующие сохранению и разумному

	в том числе цифровой		использованию природных запасов планеты.
ЛР 14	правила хранения запасов и сырья, соответствующие сохранению и разумному использованию природных запасов планеты.	Принимать участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; Взаимодействовать в учебном коллективе/бригаде;	проявлять высокопрофессиональную трудовую активность общаться и взаимодействовать с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Объем образовательной подготовки	<i>90</i>
Работа с преподавателем	<i>78</i>
в том числе:	
лекции	<i>40</i>
практические занятия	<i>34</i>
лабораторные занятия	<i>4</i>
Консультации	<i>6</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	<i>6</i>

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
микробиология, физиология питания, санитария и гигиена**

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
Введение в общую микробиологию.	Содержание учебного материала	2		
	Значение знаний по предмету для повышения качества продукции и культуры обслуживания на предприятиях общественного питания. Основные понятия и термины микробиологии.	2	1	ОК1- ОК10 ЛР 4;6;7;8;10;14
<i>Раздел 1. Морфология и физиология микроорганизмов</i>				
Тема 1.1. Морфология микроорганизмов	Содержание учебного материала	10		
	Эукариоты и прокариоты. Классификация микроорганизмов. Бактерии. Дрожжи. Грибы. Вирусы.	4	1,2	ОК1- ОК10 ЛР 4;6;7;8;10;14
	Химический состав и обмен веществ микроорганизмов.	2	1,2	ОК1- ОК10 ЛР 4;6;7;8;10;14
	Практические занятия:			
	Практическая работа № 1. Изучение устройства микроскопа и правил работы с ним.	2	3	ОК1-ОК10 ЛР 4;6;7;8;10;14
Практическая работа № 2. Изучение под микроскопом морфологии основных групп микроорганизмов	2	3	ОК1-ОК10 ЛР 4;6;7;8;10;14	
Тема 1.2. Физиология микроорганизмов	Содержание учебного материала:	8		
	Генетическая и химическая основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов.	2	1,2	ОК1-ОК10 ЛР 4;6;7;8;10;14
	Ферменты микроорганизмов. Питание, дыхание микроорганизмов.	4	1,2	ОК1-ОК10 ЛР

				4;6;7;8;10:14
	Важнейшие микробиологические процессы, Вызываемые микроорганизмами и их использование в пищевых производствах.	2	1,2	ОК1-ОК10 ЛР 4;6;7;8;10:14
Тема 1.3 Влияние внешней среды на микроорганизмы	Содержание учебного материала:	4		
	Влияние факторов среды на жизнедеятельность микроорганизмов.	4	2	ОК1-ОК10 ЛР 4;6;7;8;10:14
Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	Содержание учебного материала:	6		
	Инфекция и иммунитет. Микробиология пищевых продуктов	4	2	ОК1-ОК10, ЛР 4;6;7;8;10:14
	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.	2	2	ПК1.1-ПК5.5 ЛР 4;6;7;8;10:14
Раздел 2. Физиология питания				
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала:	6		
	Характеристика основных питательных веществ. Физиологическая роль, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	4	2	ОК1-ОК10, ПК1.1-ПК5.5 ЛР 4;6;7;8;10:14
	Практические занятия			
	Практическая работа №3. Сравнительная характеристика продуктов питания по энергетической, физиологической и пищевой ценности.	2	3	ОК1-ОК10, ПК1.1-ПК5.5 ЛР 4;6;7;8;10:14
Тема 2.2	Содержание учебного материала:	10		

Пищеварение и усвояемость пищи	Процесс пищеварения: физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи	2		ОК 1-ОК10; ЛР 4;6;7;8;10:14
	Пищевой тракт.	4	2	ОК1-ОК10, ЛР 4;6;7;8;10:14
	Аппетит и голод. Непереносимость пищи.	2		ПК1.1-ПК5.5 ЛР 4;6;7;8;10:14
	Практические занятия:			
	Практическая работа № 4. Изучение схемы пищеварительного тракта.	2	3	ОК1-ОК10, ПК1.1-ПК5.5 ЛР 4;6;7;8;10:14
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала:	2		
	Обмен веществ и факторы, влияющие на обмен веществ в организме. Калорийность пищи	2	2	ОК1-ОК10 ЛР 4;6;7;8;10:14
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала:	8		
	Основные понятия и принципы рационального питания.	2	2	ОК1-ОК10 ПК11-ПК5.5 ЛР 4;6;7;8;10:14
	Лечебное и лечебно-профилактическое питание	2	2	ОК1-ОК10 ПК11-ПК5.5 ЛР 4;6;7;8;10:14
	Практические занятия:			
	Практическая работа № 5. Рациональное питание. Нормы и принципы рационального и сбалансированного питания.	2	3	ОК1-ОК10 ПК11-ПК5.5 ЛР 4;6;7;8;10:14
	Практические занятия №6	2		ОК1-ОК10

	Характеристика диет. Назначение диетического (лечебного) питания.			ПК11-ПК5.5 ЛР 4;6;7;8;10;14
Раздел 3. Гигиена и санитария в организациях питания				
Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств.	Содержание учебного материала:	6		
	Пищевые отравления и инфекции.	4	2	ОК1-ОК10, ПК 1.2-ПК5.5 ЛР 4;6;7;8;10;14
	Личная гигиена работников пищевых производств	2	2	ОК1-ОК10, ПК 1.2-ПК5.5 ЛР 4;6;7;8;10;14
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	Содержание учебного материала:	4		
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, к освещению. Маркировка оборудования, инвентаря и посуды.	2	3	ОК1-ОК10, ПК 1.2-ПК5.5 ЛР 4;6;7;8;10;14
	Практические занятия: Практическая работа № 7. Приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств. Проведение санитарной обработки оборудования, инвентаря.	2	3	ОК1-ОК10, ПК 1.2-ПК5.5 ЛР 4;6;7;8;10;14
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к	Содержание учебного материала:	6		
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработки продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и	2	2	ОК1-ОК10, ПК 1.2-ПК5.5 ЛР

кулинарной обработке пищевых продуктов	полуфабрикатов.			4;6;7;8;10:14
	Перечень разрешенных и запрещенных добавок	2	2	ОК1-ОК10, ПК 1.2-ПК5.5 ЛР 4;6;7;8;10:14
	Практические занятия:			
	Практическая работа № 8. Гигиеническая оценка качества готовой продукции (бракераж) Изучение блюд и изделий повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению	2	3	ОК1-ОК10, ПК 1.2-ПК5.5 ЛР 4;6;7;8;10:14
Тема 3.4 Санитарно-- гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала:	6		
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции.	2	2	ОК1-ОК10, ПК 1.2-ПК5.5 ЛР 4;6;7;8;10:14
	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию	2	2	ОК1-ОК10, ПК 1.2-ПК5.5 ЛР 4;6;7;8;10:14
	Санитарный надзор. Задачи санитарного надзора и службы, его осуществляющие. Санитарно-пищевое законодательство.	2	2	ОК1-ОК10, ПК 1.2-ПК5.5 ЛР 4;6;7;8;10:14
	Консультации: <i>1. Морфология и физиология микроорганизмов.</i> <i>2. Физиология питания.</i> <i>3. Гигиена и санитария в организациях питания.</i>	6		
	Экзамен	6		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предполагает наличие лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- термостат;
- сушильный шкаф;
- автоклав;
- весы, чашки Петри;
- микроскоп;
- бактериологическая петля, препарировальная игла;

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. А. Н. Мартинчик Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования: в 2ч . - М.: Издательский центр «Академия», 2017

Дополнительные источники:

2. Т.А. Лаушкина Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. - М.: Издательский центр «Академия», 2014

Нормативно-правовые источники:

1. "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01",
2. Положение о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положение о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554.

3. СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества".

4. СанПиН 2.1.4.554-96 "Требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников".

5. СанПиН 2.2.4.548-96 "Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений".

6. СанПиН 2.3.2.560-96 "Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов".

7. СанПиН 4.2-123-4117-86 "Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов".

8. Инструкция по проведению обязательных предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров, утвержденная Приказом Минздрава СССР N 555 от 29.09.89.

9. МУ 4.2.727-99 "Гигиеническая оценка сроков годности пищевых продуктов".

10. ГН 2.2.4./2.1.1.562-96 "Допустимые уровни шума на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки".

11. ГН 2.2.4/2.1.1.566-96 "Допустимые уровни вибрации на рабочих местах, в помещениях жилых и общественных зданий".

12. СанПиН 3.5.2.541-96 "Требования к организации и проведению мероприятий по уничтожению бытовых насекомых и комаров подвальных помещений".

13. СП 3.5.3.554-96 "Организация и проведение дератизационных мероприятий".

14. СП 3.5.675-97 "Гигиенические требования к учреждениям, организациям, предприятиям и лицам, занимающимся дезинфекционной деятельностью".

15. "Сборник программ очно-заочного гигиенического обучения руководителей предприятий общественного питания, заведующих производством, поваров, буфетчиков, барменов, официантов, мойщиков посуды, изготовителей пищевых полуфабрикатов, кухонных рабочих, работников продовольственных складских помещений и работников, занятых перевозкой пищевых продуктов", утвержденный Госкомсанэпиднадзором России 03.07.95.

16. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами N 2657 от 31.12.82.

Интернет-ресурсы.

1.ЭБС Знаниум <https://znanium.com/collections/basic>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
уметь: соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	- тестовый контроль; - оценка результатов выполнения практических работ;
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	- оценка результатов выполнения практических работ;
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	- оценка результатов выполнения практических работ;
выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;	- оценка результатов выполнения практических работ;
знать: основные группы микроорганизмов;	письменная проверка - оценка результатов выполнения практических работ;
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	письменная проверка - оценка результатов выполнения практических работ;
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;	тестовый контроль
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	тестовый контроль оценка результатов выполнения практических работ;
правила личной гигиены работников пищевых производств;	письменная проверка - оценка результатов выполнения практических работ;
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;	письменная проверка
правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	- оценка результатов выполнения практических работ;