

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Выборнова Любовь Алексеевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 13.11.2025 10:18:59
Уникальный программный ключ:
c3b3b9c625f6c113afa2a2c42baff9e05a38b76e

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Поволжский государственный университет сервиса»
(ФГБОУ ВО «ПВГУС», Университет сервиса)

Колледж креативных индустрий и предпринимательства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
Повар, кондитер

Профессия
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация
повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины «*Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены*» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569

Составители: Пыршева М.В. преподаватель Колледжа креативных индустрий и предпринимательства

1. ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить основной вид деятельности «*Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены*» и соответствующие ему общие компетенции:

Общие компетенции
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
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;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

и профессиональные компетенции

Профессиональные компетенции
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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;
 - различать загрязнения;
 - 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
 - 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).
 - 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
 - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
 - выстраивать траектории профессионального и личностного развития
 - организовывать работу коллектива и команды
 - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
 - излагать свои мысли на государственном языке
 - оформлять документы
 - описывать значимость своей профессии
 - презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии
 - соблюдать нормы экологической безопасности
 - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
 - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
 - использовать современное программное обеспечение
 - понимать общий смысл четко 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
- 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;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания
- 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.
- структуру плана для решения задач
- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
- номенклатуру информационных источников применяемых в профессиональной деятельности
- приемы структурирования информации
- формат оформления результатов поиска информации
- содержание актуальной нормативно-правовой документации
- современная научная и профессиональная терминология
- возможные траектории профессионального развития и самообразования
- психологию коллектива
- психологию личности
- основы проектной деятельности
- особенности социального и культурного контекста
- правила оформления документов.
- сущность гражданско-патриотической позиции
- общечеловеческие ценности
- правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
- основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности
- пути обеспечения ресурсосбережения.
- современные средства и устройства информатизации
- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
- знать 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

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» относится к общепрофессиональному циклу образовательной программы.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем и виды учебной работы

Учебная деятельность обучающихся в рамках дисциплины предусматривает учебные занятия (практическое занятие, лекция), самостоятельную работу.

Виды учебных занятий и работы обучающихся	Трудоемкость, час		
	всего	1 семестр	2 семестр
Общая трудоемкость	108	36	72
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (всего), в т.ч.:	100	34	66
лекции	48	16	32
лабораторные работы	-	-	-
практические занятия	48	16	32
курсовое проектирование (консультации)	-	-	-
Самостоятельная работа	8	2	6
Контроль (часы на дифференцированный зачет, контрольную работу)	4	2	2
Промежуточная аттестация		Контрольная работа	Дифференцированный зачет

Учебная деятельность обучающихся в рамках дисциплины предусматривает учебные занятия (практическое занятие, лекция), самостоятельную работу.

Освоение дисциплины сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся:

- контрольная работа
- дифференцированный зачет

3.2. Содержание дисциплины, структурированное по темам

Наименование разделов, тем	Трудоемкость по видам учебных занятий, час			Промежуточная аттестация
	Лекция	Практическое занятие	Самостоятельная работа,	
ОП.05 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены				
1 семестр				
Раздел 1 Основы микробиологии в пищевом производстве				
Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	2	2	2	
Тема 1.2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	4	4	-	
Тема 1.3. Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	4	4	-	
Тема 1.4. Пищеварение и усвояемость пищи	4	4	-	
Тема 1.5 Обмен веществ и энергии	2	2	-	

Наименование разделов, тем	Трудоемкость по видам учебных занятий, час			Промежуточная аттестация
	Лекция	Практическое занятие	Самостоятельная работа,	
Промежуточная аттестация (Контрольная работа)				2
2 семестр				
Раздел 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве				
Тема 2.1 Личная и производственная гигиена	8	8	2	
Тема 2.2. Санитарно-гигиенические требования к помещениям	8	8	2	
Тема 2.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	8	8	2	
Тема 2.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	8	8	-	
Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)				2

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература

1. Джум, Т. А. Санитария и гигиена питания : учебник для вузов по укрупн. группе специальностей и направлений подгот. 19.00.00 Промышл. экология и биотехнологии / Т. А. Джум, М. Ю. Тамова, М. В. Букалова. – Документ read. – Москва : Магистр [и др.], 2024. – 544 с. – Прил. – URL: <https://znanium.ru/read?id=432239> (дата обращения: 23.10.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – ISBN 978-5-9776-0475-8. – 978-5-16-106537-2. – Текст : электронный.
2. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учеб. пособие для для сред. проф. образования / Е. А. Рубина, В. Ф. Малыгина. – 2-е изд., испр. и доп. – Документ read. – Москва : ФОРУМ [и др.], 2021. – 240 с. – (Среднее профессиональное образование). – Прил. – URL: <https://znanium.ru/read?id=360308> (дата обращения: 23.10.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – ISBN 978-5-00091-480-9. – 978-5-16-102836-0. – Текст : электронный.
3. Теплов, В. И. Физиология питания : учеб. пособие для для сред. проф. образования / В. И. Теплов, В. Е. Боряев. – 6-е изд. – Документ read. – Москва : Дашков и К, 2020. – 456 с. – (Учебные издания для бакалавров). – Прил. – URL: <https://znanium.ru/read?id=358141> (дата обращения: 23.10.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – ISBN 978-5-394-03891-4. – Текст : электронный.

Дополнительная литература

4. Васюкова, А. Т. Справочник повара : учеб. пособие / А. Т. Васюкова. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва : Дашков и К, 2023. – 516 с. – Прил. – URL:

<https://znanium.ru/read?id=431975> (дата обращения: 23.10.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – ISBN 978-5-394-05263-7. – Текст : электронный.

5. Николаева, М. А. Хранение продовольственных товаров : учеб. пособие для вузов по специальностям "Торговое дело" и "Маркетинг" / М. А. Николаева, Г. Я. Резго. – Документ read. – Москва : ФОРУМ [и др.], 2022. – 302 с. – URL: <https://znanium.ru/read?id=400307> (дата обращения: 23.10.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – ISBN 978-5-8199-0437-4. – 978-5-16-004360-9. – Текст : электронный.

6. Мудрецова-Висс, К. А. Основы микробиологии : учеб. для для сред. проф. образования по специальностям 38.02.05 "Товароведение и экспертиза качества потреб. товаров", 43.02.15 "Повар. и кондитер. дело" / К. А. Мудрецова-Висс, В. П. Дедюхина, Е. В. Масленникова. – 5-е изд., испр. и доп. – Документ read. – Москва : ФОРУМ [и др.], 2024. – 384 с. : ил., табл. – (Среднее профессиональное образование). – URL: <https://znanium.ru/read?id=447830> (дата обращения: 23.10.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – ISBN 978-5-8199-0904-1. – 978-5-16-109078-7. – Текст : электронный.

7. Позняковский, В. М. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки : учеб. для подгот. бакалавров и магистров по направлениям подгот. 19.03.04 и 19.04.04 "Технология продукции и орг. обществ. питания" / В. М. Позняковский, О. В. Чугунова, М. Ю. Тамова ; под общ. ред. В. М. Позняковского. – Документ read. – Москва : ИНФРА-М, 2025. – 143 с. – (Высшее образование). – Прил. – URL: <https://znanium.ru/read?id=463070> (дата обращения: 23.10.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – ISBN 978-5-16-104572-5. – Текст : электронный.

4.2. Профессиональные базы данных, информационно-справочные системы, интернет-ресурсы

1. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000 - . - URL: <https://elibrary.ru> (дата обращения: 03.12.2021). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.

2. КонсультантПлюс: справочная правовая система : сайт / ЗАО «КонсультантПлюс». – Москва, 1992 - . - URL: <http://www.consultant.ru> (дата обращения 03.12.2021). – Текст : электронный.

3. Электронная библиотечная система Поволжского государственного университета сервиса : сайт / ФГБОУ ВО «ПВГУС». – Тольятти, 2010 - . - URL: <http://elib.tolgas.ru> (дата обращения 03.12.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

4. Электронно-библиотечная система Znanium.com: сайт / ООО "ЗНАНИУМ". – Москва, 2011 - . - URL: <https://znanium.com/> (дата обращения 03.12.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

5. Электронно-библиотечная система Лань: сайт / ООО "ЭБС ЛАНЬ". – Москва, 2011 - . - URL: <https://e.lanbook.com/> (дата обращения 03.12.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

4.3. Программное обеспечение

Информационное обеспечение учебного процесса по дисциплине осуществляется с использованием следующего программного обеспечения (лицензионного и свободно распространяемого), в том числе отечественного производства:

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1	Microsoft Windows	из внутренней сети университета (лицензионный договор)
2	Microsoft Office	из внутренней сети университета (лицензионный договор)
3	КонсультантПлюс	из внутренней сети университета (лицензионный договор)
4	СДО MOODLE	из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет (лицензионный договор)

5. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Т-105 Кабинет естественнонаучных дисциплин, экологических основ природопользования. Перечень основного оборудования: комплект учебной мебели на 16 посадочных мест, компьютер в сборе iP2,2Ghz/intel775/2Gb/160Gb/LCD 17" - 4 шт., микроскоп БМ-51-2 - 3 шт., микроскоп бинокулярный МИНИМЕД 5021. Сетевое оборудование D-Link DES-1016D, 16-портовый; локальная сеть 100 мб с доступом в Интернет 50 мб.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде университета (ЭИОС) <http://sdo.tolgash.ru/> из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории университета, так и вне ее.

ЭИОС университета обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), программам практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

В случае реализации образовательной программы с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий ЭИОС дополнительно обеспечивает:

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения образовательной программы;
- проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети «Интернет».

6. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

При необходимости рабочая программа может быть адаптирована для обеспечения образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе для дистанционного обучения. Для этого требуется заявление студента (его законного представителя) и заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК).

В случае необходимости, обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (по заявлению обучающегося) а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида, могут предлагаться следующие варианты восприятия учебной информации с учетом их индивидуальных психофизических особенностей, в том числе с применением электронного обучения и дистанционных технологий:

- для лиц с нарушениями зрения: в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; в форме аудиофайла (перевод учебных материалов в аудиоформат); в печатной форме на языке Брайля; индивидуальные консультации с привлечением сурдопереводчика; индивидуальные задания и консультации;
- для лиц с нарушениями слуха: в печатной форме; в форме электронного документа; видеоматериалы с субтитрами; индивидуальные консультации с привлечением сурдопереводчика; индивидуальные задания и консультации;
- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме; в форме электронного документа; в форме аудиофайла; индивидуальные задания и консультации.

7. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ) ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенции по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего контроля успеваемости. Максимальное количество баллов в семестре – 100.

Шкала оценки результатов освоения дисциплины, сформированности результатов обучения

Форма проведения промежуточной аттестации	Шкалы оценки уровня сформированности результатов обучения		Шкала оценки уровня освоения дисциплины		
	Уровневая шкала оценки компетенций	100 балльная шкала, %	100 балльная шкала, %	5-балльная шкала, дифференцированная оценка/балл	недифференцированная оценка
Контрольная работа/Дифференцированный зачет	допороговый	ниже 61	ниже 61	«неудовлетворительно» / 2	не зачтено
	пороговый	61-85,9	61-69,9	«удовлетворительно» / 3	зачтено
			70-85,9	«хорошо» / 4	зачтено
	повышенный	86-100	86-100	«отлично» / 5	зачтено

По итогам текущей успеваемости студенту может быть выставлена оценка по промежуточной аттестации в соответствии с набранными за семестр баллами (по накопительному рейтингу). Студентам, набравшим в ходе текущего контроля успеваемости по дисциплине от 61 до 100 баллов и выполнившим все обязательные виды запланированных учебных занятий, по решению преподавателя без прохождения промежуточной аттестации выставляется оценка в соответствии со шкалой оценки результатов освоения дисциплины.

Результат обучения считается сформированным (повышенный уровень), если теоретическое содержание курса освоено полностью; при устных собеседованиях студент исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает учебный материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами заданий, требующих применения знаний, использует в ответе дополнительный материал; все предусмотренные рабочей учебной программой задания выполнены в соответствии с установленными требованиями, студент способен анализировать полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий, качество их выполнения оценено числом баллов от 86 до 100, что соответствует повышенному уровню сформированности результатов обучения.

Результат обучения считается сформированным (пороговый уровень), если теоретическое содержание курса освоено полностью; при устных собеседованиях студент последовательно, четко и логически стройно излагает учебный материал; справляется с задачами, вопросами и другими видами заданий, требующих применения знаний; все предусмотренные рабочей учебной программой задания выполнены в соответствии с установленными требованиями, студент способен анализировать полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий, качество их выполнения оценено числом баллов от 61 до 85,9, что соответствует пороговому уровню сформированности результатов обучения.

Результат обучения считается несформированным, если студент при выполнении заданий не демонстрирует знаний учебного материала, допускает ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет задания, не демонстрирует необходимых умений, качество выполненных заданий не соответствует установленным требованиям, качество их выполнения оценено числом баллов ниже 61, что соответствует допороговому уровню.

Перечень вопросов для подготовки к контрольной работе (1 семестр)

Контрольная работа проводится для закрепления полученных знаний и направлена на расширение, углубление и систематизацию знаний, полученных при изучении дисциплины ОП.05 «*Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены*» по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» для промежуточной аттестации.

Содержание контрольной работы соответствует требованиям рабочей программы дисциплины и требованиям, изложенным в ФГОС СПО по профессии.

Цель контрольной работы состоит в установлении уровня подготовки студента к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Контрольная работа состоит из ответов на вопросы открытого типа по темам дисциплины.

1. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве
2. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в природе
3. Влияние микроорганизмов и температурных факторов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания
4. Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности.
5. Пищевые инфекции, отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции, зоонозы-меры борьбы с инфекциями на производстве.
6. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития
7. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля на предприятия общественного питания.
8. Основные пищевые вещества, их роль в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах
9. Источники основных пищевых веществ, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.
10. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.
11. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи
12. Общее понятие об обмене веществ.
13. Процессы ассимиляции и диссимиляции.
14. Факторы, влияющие на обмен веществ
15. Общее понятие об обмене энергии.
16. Понятие о калорийности пищи.
17. Суточный расход энергии.
18. Методика расчёта энергетической ценности блюда

Перечень вопросов для подготовки к дифференцированному зачету (2 семестр)

1. Рациональное питание: понятие, основные принципы.
2. Режим питания и его значение
3. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха.
4. Роль микроорганизмов в природе
5. Возрастные особенности детей и подростков.
6. Нормы и принципы питания детей разного возраста.
7. Методики составления рационов питания
8. Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности.
9. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.
10. Правила личной гигиены работников пищевых производств
11. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений.
12. Требования системы ХАССП.
13. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения

14. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения.
15. Санитарные требования к кулинарной обработке продовольственного сырья
16. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска.
17. Санитарно-гигиенические требования к приемке и хранению продуктов питания
18. Санитарные требования к складским помещениям. Гигиенические требования к таре.