

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ Е.Ш. Булаш

Приказ № 145 от 31 августа 2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В
ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

Профессия: 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из
растительного сырья

Направленность: Выполнение технологических операций производства хлеба,
хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими
инструкциями



г. Симферополь, 2023

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, входящей в укрупненную группу 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Горченева Е.В. преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ».

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» рассмотрена на заседании ЦМК «Общепрофессиональных дисциплин»

Протокол № 1 от 31 августа 2023 г.
Председатель ЦМК В.Н. Елина

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.
Методист Я.А. Донченко

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» является **обязательной** частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства продуктов питания из растительного сырья; - определять источники микробиологического загрязнения; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 продуктов питания из растительного сырья - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p>

	<p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации.</p> <p>Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска.</p> <p>Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации.</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы структурирования информации.</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации.</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология.</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды.</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива.</p> <p>Психология личности.</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке.</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста.</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии.</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции.</p> <p>Общечеловеческие ценности.</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности.</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.</p> <p>Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения</p>
ОК 08		
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации.</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе и современном мировом сообществе. Сознательное единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками
ЛР 3	Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионально конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его истории и

	культуры, принятие традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, сознающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права
ЛР 6	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации
ЛР 7	Осознающий и деятельно выражающий приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения. Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учётом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия людей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение
ЛР 9	Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных наклонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде
ЛР 10	Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий

	<p>понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей. Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учётом российских традиционных духовно-нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве. Выражающий ценностное отношение к технической и промышленной эстетике</p>
ЛР 12	<p>Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	48
в т.ч. в форме практической подготовки	10
теоретическое обучение	24
практические занятия	10
<i>Самостоятельная работа</i>	6
Консультация	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Введение	Содержание учебного материала	2/0		
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины.	1	О.1 стр. 4-9	ОК 01- 9, ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ЛР1-12
	2. Основные понятия и термины микробиологии.	1	О.1 стр. 4-9	
Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве		16/4		
Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание учебного материала	7/2		ОК 01- 9, ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ЛР1-12
	3. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.	1	О.1 стр. 9-14	
	4 Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	1	О.1 стр. 14-17	
	5. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов.	1	О.1 стр. 17-22	
	6. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	1	О.1 стр. 26-36	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2		
	7. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов.	1	О.1 стр.36-95	
	8. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых	1	О.1 стр.36-	

	продуктов		95	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектом	1		
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала	9/2		ОК 01- 9, ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ЛР1-12
	9. Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности	1	О.1 стр.36-95	
	10. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др.	1	О.1 стр.36-95	
	11. Глистные заболевания. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.	1	О.1 стр.36-95	
	12. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения	1	О.1 стр.36-95	
	13. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития	1	О.1 стр.36-95	
	14. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	1	О.1 стр.36-95	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2		
	15. Выращивание микроорганизмов на плотных и жидких питательных средах	1	О.1 стр.36-95	
	16. Работа с микроскопом	1	Инд. задание	
	Самостоятельная работа обучающихся Написание реферата	1		
Раздел 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве		16/6		
Тема 2.1. Личная и производственная гигиена	Содержание учебного материала	5/0		ОК 01- 9, ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ЛР1-12
	17. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду.	1	О.1 стр.36-95	
	18. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду.	1	О.1 стр.36-95	
	19. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований	1	О.1 стр.36-95	
	20. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований	1	О.1 стр.36-95	

	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектом	1		
Тема 2.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	Содержание учебного материала	9/4		ОК 01- 9, ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ЛР1-12
	21. Санитарно-гигиенические требования к содержанию и устройству помещений	1	О.1 стр. 156-164	
	22. Гигиенические требования оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде и таре	1	О.1 стр. 164-194	
	23. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения	1	Инд. задание	
	24. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	1	Инд. задание	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4		
	25. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию инвентаря и оборудования	1	Инд. задание	
	26. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию инвентаря и оборудования	1	Инд. задание	
	27. Гигиеническая оценка личной гигиены, внешнего вида, и соблюдения СанПиН	1	О.1 стр.212-219	
	28. Гигиеническая оценка личной гигиены, внешнего вида, и соблюдения СанПиН	1	О.1 стр.212-219	
	Самостоятельная работа обучающихся Создание презентации	1		
Тема 2.3 Санитарно-гигиенические требования к обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала	3/0		ОК 01- 9, ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ЛР1-12
	29. Санитарные требования к процессам механической обработке продовольственного сырья.	1	О.1 стр.212-219	
	30. Санитарные правила применения пищевых добавок	1	О.1 стр.212-219	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектом	1		

Тема 2.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортирует, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала	5/2		ОК 01- 9, ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ЛР1-12
	31. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению	1	О.1 стр.212-219	
	32. Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции продовольственного сырья	1	О.1 стр.212-219	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2		
	33. Гигиеническая оценка качества готовой продукции (бракераж)	1	О.1 стр.212-219	
	34. Гигиеническая оценка качества готовой продукции (бракераж)	1	О.1 стр.212-219	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка конспекта	1		
Консультация	2			
Экзамен	6			
Всего:	48			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный *оборудованием*:

доска учебная,
рабочее место преподавателя,
рабочие места по количеству обучающихся,
шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

техническими средствами:

компьютер с лицензионным программным обеспечением,
средства аудиовизуализации,
мультимедийный проектор,
наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

нормативно-правовые акты

1. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ.
2. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
3. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18.
4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32.

основные печатные издания

1. Микробиология, физиология питания, санитария / Рубина Е.А Малыгина В.Ф. - 2-е изд., стер. – Москва: Издательство «Форум», 2019. – 239 с.
2. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены / Лаушкина Т.А. – 4-е изд.,стер.-Москва: Издательский центр «Академия»,2019, - 240 с.
3. Основы физиологии питания, гигиена и санитария / Матюхина З.П. - 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с.

4. Санитария и гигиена питания / Рубина Е.А. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 272 с.

дополнительные источники

1. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студентов учреждений СПО / З.П. Матюхина. – 10-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. – 256 с. – Текст: непосредственный.
2. Васильева, И.В. Физиология питания: учебник и практикум для СПО / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва: Юрайт, 2018. – 212 с. – Текст: непосредственный.
3. Королев, А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студентов учреждений СПО: В 2-х ч. Ч. 1 / А.А. Королев. Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко. – 2-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. – 256 с. – Текст: непосредственный.
4. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студентов учреждений СПО: В 2-х ч. Ч. 2. / А.М. Мартинчик. – 2-е изд., стер. – Москва: Академия 2018. – 240 с. – Текст: непосредственный.
5. Все для общепита в России [Электронный ресурс]. URL: <https://pitportal.ru/>
6. Всё о весе [Электронный ресурс]. URL: <http://www.vseovese.ru/>
7. Тематический каталог статей [Электронный ресурс]. URL: <https://www.rusarticles.com/>
8. Все о медицине [Электронный ресурс]. – URL: <https://meduniver.com/>
9. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебное пособие / Рубина Е.А., Малыгина В.Ф., - 2-е изд. - Москва :Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с. (СРЕДНЕЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ) (Обложка. КБС) ISBN 978-5-00091-058-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/503099> (дата обращения: 09.02.2022). – Режим доступа: по подписке.
10. Большой справочник калорийности продуктов питания и блюд [Электронный ресурс]. URL: <https://pbprog.ru/tk/pm>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения	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	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной, (самостоятельной) работы; -докладов, рефератов;

<p>в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников производства продуктов; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации</p>	<p>применения профессиональной терминологии</p>	<p>- теоретической части проектов, учебных исследований и т.д. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных / устных ответов, - тестирования.</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p>		
<p>соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации продуктов из растительного сырья, обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов</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. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>