МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА» В Г. АРТЁМЕ

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
филиала

_____ О.И. Иванюга

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Уровень обучения: базовый

Год набора на ООП
2017

Артем 2020

Рабочая программа дисциплины «**Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве**» разработана в соответствии с Разъяснениями по формированию примерных программ начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов НПО и СПО, утвержденных Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки РФ от 27 августа 2009 года, с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - СПО), утвержденного приказом Минобрнауки РФ 22 апреля 2014 года № 384, для освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки, реализуемой колледжем Филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» в г. Артеме (далее Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме).

Разработчик:

Место работы	Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Инициалы, фамилия
Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС » в г. Артеме	Преподаватель кафедры сервиса, строительства и дизайна, высшая квалификационная категория	А.С. Морозова

Эксперты:

Место работы	Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Инициалы, фамилия
Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме	Преподаватель кафедры транспортных процессов, сервиса и дизайна, высшая квалификационная категория	Л.С. Самохина
ООО «Столовая «Березка», г.Артем	Директор	К.А. Осипчук

ОДОБРЕНА

на заседании кафедры транспортных процессов, сервиса и дизайна филиала ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме протокол № _13 от «28» апреля 2020 г.

Заведующий кафедрой ТПСД Л.В. Преснякова

СОГЛАСОВАНА

Зав. отделением М.С. Словикова

Методист научно-методической части Т.И. Теплякова

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20
5. ГЛОССАРИЙ	31
6. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ	33

- **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»**

1.1. Область применения программы

Рабочая учебная программа дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» вводится в соответствии с ФГОС СПО в качестве обязательной общепрофессиональной дисциплины профессионального учебного цикла программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при организации курсовой подготовки повышения квалификации кадров или их переподготовки, а также по всем направлениям профессиональной подготовки кадров.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина входит в качестве обязательной общепрофессиональной дисциплины в профессиональный учебный цикл программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

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

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

–приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и навыков в области морфологии и физиологии микроорганизмов, производственной санитарии и гигиены;

–дальнейшее развитие и совершенствование готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков;

–освоение знаний в использовании нормативной и справочной литературы.

Задачи дисциплины:

–освоить методы определения параметров окружающей среды;

–изучить требования к технологическим процессам производства и реализации продукции;

–научиться выполнять нормы и правила санитарной обработки помещений, оборудования и инвентаря;

–освоить технику проведения органолептической оценки качества продукции.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

–использовать лабораторное оборудование;

–определять основные группы микроорганизмов;

–проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;

-соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

-осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

- анализировать данные микробиологического контроля окружающей среды и персонала, качества сырья и кулинарной продукции;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

–основные понятия и термины микробиологии;

–классификацию микроорганизмов;

–морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

–генетическую и химическую основу 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;

– возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;

– методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
– схему микробиологического контроля;
– санитарно-эпидемиологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
– правила личной гигиены работников пищевых производств.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общих компетенций, включающих в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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.

ОК 6. Работать в команде, в коллективе, эффективно общаться с членами команды.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций, соответствующих основным видам профессиональной деятельности (по базовой подготовке):

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

1.4. При изучении дисциплины рассматриваются:

– морфология микроорганизмов;
– физиология микроорганизмов, важнейшие микробиологические процессы;
– влияние условий внешней среды на микроорганизмы, распространение микроорганизмов в природе;
– патогенные микроорганизмы;
– микробиология важнейших пищевых продуктов;
– личная гигиена работников общественного питания;
– пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика;
– санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий;
– санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений предприятий общественного питания;
– санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов;
– санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов;
– санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий;
– правовые основы санитарии.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины для студентов очной формы обучения:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 51 час, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 34 часа;
самостоятельной работы обучающегося - 17 часов.

1.6. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины для студентов заочной формы обучения:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 51 час, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 10 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 41 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Рабочая программа дисциплины построена по модульно-блочному принципу. Под модулем понимается укрупненная логико-понятийная тема, характеризующаяся общностью используемого понятийно-терминологического аппарата. Каждый модуль состоит из одного или нескольких блоков. В таблице 1 указан объем времени, запланированный на реализацию всех видов учебной работы.

Таблица 1 - Объем времени, запланированный на реализацию всех видов учебной работы для студентов очной формы обучения:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**51**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**34**
в том числе:	
лабораторные занятия	**4**
практические занятия	**6**
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)	**17**
в том числе:	
составление таблиц, схем	**2**
подготовка презентационных материалов	**4**
работа с нормативной и справочной литературой	**2**
реферативная работа	**4**
составление опорных конспектов, тезисов	**4**
Промежуточная аттестация проводится по рейтинговой технологии. Форма аттестации – экзамен в форме компьютерного тестирования.	

Таблица 2 - Объем времени, запланированный на реализацию всех видов учебной работы для студентов заочной формы обучения:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**51**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**10**
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	**2**
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)	**41**
в том числе:	
составление таблиц, схем	**2**
подготовка презентационных материалов	**4**
работа с нормативной и справочной литературой	**2**
реферативная работа	**4**
составление опорных конспектов, тезисов	**4**
Промежуточная аттестация проводится по рейтинговой технологии. Форма аттестации – дифференцированный зачет в форме компьютерного тестирования.	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания студентов очного отделения

Наименование модулей и тем	Максимальная учебная нагрузка студента (час)	Внеаудиторная работа студента (час)	Количество аудиторных часов		
			Всего	в том числе:	
				Теорети-ческое обучение	ЛПЗ
Модуль 1. Основы микробиологии	**22**	**8**	**14**	**10**	**4**
Тема 1.1. Введение. Морфология микроорганизмов	4		4	2	2
Тема 1.2. Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы	4	2	2	2	
Тема 1.3. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе.	4	2	2	2	
Тема 1.4. Патогенные микроорганизмы	4	2	2	2	
Тема 1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов	6	2	4	2	2
Модуль 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания	**29**	**9**	**20**	**14**	**6**
Тема 2.1. Личная гигиена работников общественного питания	4	2	2	2	
Тема 2.2. Пищевые заболевания, гельминтоза, их профилактика	6	2	4	2	2
Тема 2.3. Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий	4	2	2	2	
Тема 2.4. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений предприятий общественного питания	2		2	2	
Тема 2.5. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	2		2	2	
Тема 2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских	9	3	6	2	4
Тема 2.7. Правовые основы санитарии	2		2	2	
Итого:	**51**	**17**	**34**	**24**	**10**

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания студентов заочного отделения

Наименование модулей и тем	Максимальная учебная нагрузка студента (час)	Внеаудиторная работа студента (час)	Количество аудиторных часов		
			Всего	в том числе:	
				Теорети-ческое обучение	ЛПЗ
Модуль 1. Основы микробиологии	**22**	**20**	**2**	**2**	**-**
Тема 1.1. Введение. Морфология микроорганизмов	4	4			
Тема 1.2. Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы	4	4			
Тема 1.3. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе.	4	4			
Тема 1.4. Патогенные микроорганизмы	4	4			
Тема 1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов	6	4	2	2	
Модуль 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания	**29**	**21**	**8**	**6**	**2**
Тема 2.1. Личная гигиена работников общественного питания	4	4			
Тема 2.2. Пищевые заболевания, гельминтоза, их профилактика	6	6			
Тема 2.3. Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий	4	2	2	2	
Тема 2.4. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений предприятий общественного питания	2		2	2	
Тема 2.5. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	2	2			
Тема 2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских	9	5	4	2	2
Тема 2.7. Правовые основы санитарии	2	2			
Итого:	**51**	**41**	**10**	**8**	**2**

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Модуль 1. Основы микробиологии		**10/4/0/8**	
Тема 1.1. Введение Морфология микроорганизмов	**Содержание учебного материала**		
	Характеристика основных групп микроорганизмов: бактерий, плесневых грибов, дрожжей, ультрамикробов (размеры, особенности строения и размножения, принципы систематики). Значение процессов, вызываемых ими в природе, при производстве и хранении пищевых продуктов.	2	1,2
	Лабораторная работа №1. Изучение устройства микроскопа и овладение техникой микроскопирования. Приготовление препаратов различных культур микроорганизмов в живом и окрашенном виде.	2	2,3
Тема 1.2. Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы	**Содержание учебного материала**		
	Обмен веществ как главная особенность живого организма. Химический состав микробной клетки. Ферменты: понятие, состав, свойства, факторы, влияющие на ферментативную активность. Физиология микроорганизмов*:* понятие. Питание микроорганизмов: поглощение питательных веществ путем осмоса, понятие о плазмолизе, плазмоптисе, тургоре клетки. Типы питания: аутотрофы и гетеротрофы, сапрофиты и паразиты. Дыхание микроорганизмов как способ получения энергии. Аэробные и анаэробные микроорганизмы. Типичные брожения. Гниение.	2	1,2
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 1. Подготовка сообщения по теме «Роль микроорганизмов в природе».	2	3
Тема 1.3. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе	**Содержание учебного материала**		
	Факторы, влияющие на микроорганизмы: физические, химические, биологические. Природная среда как источник инфицирования пищевого сырья микроорганизмами. Эпидемиологическая роль природной микрофлоры. Влияние экологической ситуации на эпидемиологический процесс. Микрофлора почвы: состав, типичные сапрофитные микроорганизмы. Микрофлора тела здорового человека, ее состав и значение. Понятие о дисбактериозе. Пищевые	2	1.2

	продукты, используемые для нормализации микрофлоры кишечника. Микробиологические показатели и нормативы, характеризующие санитарно-эпидемиологическое состояние проб воды, воздуха, смывов с рук, инвентаря, оборудования и т.д.		
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 2. Составление таблицы «Правила проведения санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук».	2	3
Тема 1.4. Патогенные микроорганизмы	**Содержание учебного материала**		1,2
	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности (специфичность, вирулентность, токсичность). Понятие об инфекции. Источники и пути проникновения патогенных микроорганизмов в организм человека, в продукты питания. Бактерионосительство. Защитные силы организма человека. Иммунитет, его виды. Вакцины и сыворотки. Санитарно-эпидемиологическая обстановка в стране и меры по ее улучшению. Роль кишечной палочки как санитарно-показательного микроорганизма. Микробиологический контроль на предприятиях общественного питания как средство предупреждения пищевых заболеваний.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 3. Подготовка доклада по теме «Источники сальмонелл в природных условиях».	2	3
Тема 1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**		1,2
	Микрофлора пищевых продуктов однородных групп (мясных, рыбных, молочных, яичных, жировых, плодоовощных, зерномучных, консервов). Состав, происхождение, факторы, влияющие на обсемененность. Возбудители и основные виды микробиологической порчи продуктов разных групп. Условия, позволяющие обеспечить микробиологическую стойкость продуктов при хранении	2	
	Лабораторная работа № 2. Овладение качественными и количественными методами микробиологического анализа пищевых продуктов. Определение микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов, кулинарной продукции.	2	2,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 4. Анализ структуры стандартов на пищевые продукты.	2	3
Модуль 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания		**14/0/6/8**	
	Содержание учебного материала		1,2

Тема 2.1. . Личная гигиена работников общественного питания	Личная гигиена: уход за кожей тела, полостью рта, требования к чистоте рук. Производственный маникюр. Производственная гигиена. Санитарная одежда. Ее виды, правила пользования и хранения. Требования к внешнему виду повара, кондитера, официанта, бармена, буфетчика. Медицинский контроль персонала предприятий общественного питания. Личная медицинская книжка. Заболевания, препятствующие работе на предприятиях общественного питания. Сроки проведения медицинского обследования. Контроль на бактерионосительство и его значение для профилактики кишечных инфекций. Значение санитарно-гигиенической подготовки персонала.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа студента № 5. Составление схемы прохождения медицинского осмотра работниками предприятий общественного питания	2	3
Тема 2.2. Пищевые заболевания, гельминтоза, их профилактика	**Содержание учебного материала**		1,2
	Пищевые заболевания; классификация. Краткая характеристика возбудителей, их устойчивость во внешней среде, источники и пути заражения, особенности профилактики. Сальмонеллез, причинны возникновения и меры профилактики, кулинарная продукция, представляющая наибольшую опасность. Пищевые отравления: классификация. Причины их возникновения, меры профилактики. Пищевые отравления немикробного происхождения, их профилактика. Гельминтозы*:* характеристика гельминтов, способы заражения человека, меры профилактики	2	
	Практическое занятие № 1. Анализ материалов расследования пищевых отравлений. Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений.	2	2.3
	Внеаудиторная самостоятельная работа студента № 6. Решение ситуационных задач по определению пищевых отравлений из-за употребления пищевых продуктов, имеющих ядовитые примеси.	2	3
Тема 2.3. Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий	**Содержание учебного материала**		1,2
	Общие положения об охране окружающей среды. Задачи гигиены по предупреждению вредного влияния факторов внешней среды на здоровье человека. Гигиена воздуха (физические свойства, химический состав, микробное загрязнение). Условия создания благоприятной воздушной среды на предприятиях общественного питания. Санитарные требования к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха. Гигиена водоснабжения. Источники, способы очистки и обеззараживания воды. Нормативные	2	

	требования к качеству питьевой воды. Гигиена почвы. Санитарные требования к устройству канализации, сбору и вывозу пищевых отходов и мусора.		
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 7. Разработка мероприятий по организации мытья и обеззараживания посуды и инвентаря на предприятиях питания.	2	3
Тема 2.4. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений предприятий общественного питания	**Содержание учебного материала**		1,2
	Санитарно-эпидемиологические основы проектирования предприятий общественного питания. Гигиенические принципы планировки. Санитарно-гигиенические требования к устройству, размерам, отделке производственных, торговых, административно-бытовых помещений. Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению. Санитарно-эпидемиологические требования к конструкции и размещению торгово-технологического оборудования. Гигиенические требования к материалам, применяемым для изготовления оборудования, инвентаря, посуды, тары. Санитарные требования к территории предприятия. Гигиенические требования к содержанию рабочих мест производственного и обслуживающего персонала.	2	
Тема 2.5. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**		
	Санитарные требования к транспорту для перевозки продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции.. Санитарные требования к условиям перевозки особо скоропортящихся продуктов. Гигиенические требования к таре. Санитарные требования к приемке продовольственного сырья и продуктов питания. Санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. Гигиеническое обоснование оптимальных условий хранения продуктов. Санитарные правила «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов», гигиеническое обоснование необходимости их соблюдения	2	
	Содержание учебного материала		1,2

Тема 2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий	Санитарно-эпидемиологические требования к процессам' механической кулинарной обработки продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологическая оценка различных способов тепловой обработки пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические требования к выработке кондитерских изделий с кремом Санитарные правила применения пищевых добавок при производстве кулинарных и кондитерских изделий Санитарные требования к реализации полуфабрикатов и готовой пищи. Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся кулинарной продукции. Контроль качества готовой продукции: бракераж и лабораторный контроль.	2	
	Практическое занятие № 2. Анализ результатов санитарно-бактериологического обследования готовых блюд и кулинарных изделий.	4	2,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 8. Определение сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов в предприятиях торговли и общественного питания с использованием нормативных документов	3	3
2.7 Основы санитарии	**Содержание учебного материала**		
	Государственный и ведомственный санитарный надзор: цели и задачи. Права и обязанности представителей санитарного надзора. Предупредительный и текущий санитарный надзор; цели, задачи. Гигиеническая экспертиза: назначение, сущность. Общественный санитарный контроль. Производственный контроль на предприятиях общественного питания; нормативная база, порядок проведения	2	
Всего:		**34**	
в том числе:			
теоретическое обучение		**24**	
практические занятия		**6**	
лабораторные работы		**4**	
внеаудиторная самостоятельная работа		**17**	

2.3 Лабораторный практикум

В программе указан объем лабораторного практикума, являющегося основной формой групповой аудиторной работы в малых группах. Основной целью лабораторного практикума является приобретение инструментальных компетенций и практических навыков в области дисциплины.

В таблице 2 представлен перечень лабораторного практикума, рекомендованного для различных образовательных областей знаний. А также определены его основные цели, которые должны быть достигнуты.

Таблица 2.- Лабораторный практикум

№ п п	Учебно-образовательный модуль.	Перечень и наименование лабораторных работ	Рекомендуется для области знаний (семестры)							
			1	2	3	4	5	6	7	8

	Цели лабораторного практикума									
1	Лабораторная работа №1									
	Цель: овладение навыками микроскопирования и приготовления препаратов	Изучение устройства микроскопа и овладение техникой микроскопирования. Приготовление препаратов различных культур микроорганизмов в живом и окрашенном виде.			*					
2	Лабораторная работа №2									
	Цель изучение методов микробиологического анализа, определение микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов	Овладение качественными и количественными методами микробиологического анализа пищевых продуктов. Определение микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов, кулинарной продукции.			*					

Лабораторный практикум обеспечен учебными и методическими пособиями и указаниями по каждой работе, а также приборной и аппаратурной техникой, адаптированной под учебный процесс. При проведении лабораторных занятий используется инструментарий лабораторного практикума.

2.4. Тематика практических занятий

В программу по дисциплине введены практические занятия, которые являются формой индивидуально-группового и практико-ориентированного обучения на основе реальных или модельных ситуаций применительно к виду и профилю профессиональной деятельности обучающегося. Занятия рассчитаны на проведение в малых группах. Практические занятия проводятся по 1 и 2 модулям. Тематика обучающихся практических занятий представлена в таблице 3.

Основной целью занятий является формирование умений в наиболее сложных и общезначимых вопросах дисциплины, решении расчетных и практико-ориентированных задач. Тематика семинарских занятий представлена в таблице 3.

Таблица 3.- Тематика практических занятий

№ п п	Учебно-образовательная программа Цели	Тематика	Рекомендуется для области знаний (семестры)							
			1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Цель: формирование умений анализировать и разрабатывать мероприятия по профилактике пищевых отравлений	Анализ материалов расследования пищевых отравлений. Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений.			*					
2.	Цель: формирование умений	Анализ результатов санитарно-бактериологического обследования готовых блюд и кулинарных изделий.			*					

	анализировать показатели санитарно-бактериологического анализа готовых блюд и кулинарных изделий									

Практические занятия по каждой теме обеспечены учебными пособиями с набором вариативных заданий (расчетных и организационно-практических задач).

2.5. Внеаудиторная самостоятельная работа

Программой определен объем 16 часов самостоятельной работы студента, аудиторной и внеаудиторной самостоятельная работа студентов, - не менее 50% от общей обязательной нагрузки студента и является важнейшим компонентом образовательного процесса, формирующего личность студента, его мировоззрение и культуру поведения, развивающим его способности к самообучению и повышению своего профессионального уровня.

Цели самостоятельной работы – формирование способностей к самостоятельному познанию и обучению, поиску литературы, обобщению, оформлению и представлению полученных результатов, их критическому анализу, поиску новых и неординарных решений, аргументированному отстаиванию своих предложений, умений подготовки выступлений и ведения дискуссий.

Самостоятельная работа проводится в период изучения отдельных тем курса по заданию преподавателя по рекомендуемой им учебной литературе, подготовки к лабораторному практикуму, практическим занятиям, тренингам, деловым и ролевым обучающим играм, к рубежному контролю, экзамену или зачету, контрольной работе, к выполнению домашнего задания, предусмотренного рабочей учебной программой, к написанию рефератов, презентаций и доклада по ним.

Тематика СР носит профессионально-ориентированный характер и непосредственно связана с вопросами, изучаемыми по дисциплине.

Тематика внеаудиторных самостоятельных работ дана в таблице 4.

Таблица 4.- Тематика внеаудиторных самостоятельных работ

№ пп	Учебно-образовательная программа.	Тематика внеаудиторных самостоятельных работ	Рекомендуется для области знаний (семестры)							
			1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Модуль 1. Тема 1.2. Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы	Подготовка сообщения по теме «Роль микроорганизмов в природе».			*					
2.	Тема 1.3. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе	Составление таблицы «Правила проведения санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук».			*					
3	Тема 1.4. Патогенные микроорганизмы	Подготовка доклада по теме «Источники сальмонелл в природных условиях».			*					
	Тема 1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов	Анализ структуры стандартов на пищевые продукты			*					
	Модуль 2.	Составление схемы прохождения медицинского осмотра работниками			*					

	Тема 2.1. Личная гигиена работников общественного питания	предприятий общественного питания								
4	Тема 2.2. Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика	Решение ситуационных задач по определению пищевых отравлений из-за употребления пищевых продуктов, имеющих ядовитые примеси.			*					
	Тема 2.3. Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий	Разработка мероприятий по организации мытья и обеззараживания посуды и инвентаря на предприятиях питания			*					
	Тема 2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий	Определение сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов в предприятиях торговли и общественного питания с использованием нормативных документов			*					

2.5. Тематика реферативных работ

Таблица 5. - Тематика реферативных работ

№ пп	Учебно-образователь-ный модуль	Тематика самостоятельных реферативных работ	Рекомендуется для области знаний (семестры)
			3
1.	Модуль 1	Роль микроорганизмов в природе и в жизни человека	*
2.	Модуль 1	Опасные инфекции, передающиеся алиментарным путем (холера, инфекционный гепатит сибирская язва и др.)	*
3.	Модуль 1	Патогенные микроорганизмы и возможность их проникновения в производство.	*
4.	Модуль 2	«Санитарно-гигиенический режим и контроль производства кулинарных и мучных кондитерских изделий»	*
5.	Модуль 2	Микрофлора внешней среды как основной источник инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами	*

Программой предусмотрен самостоятельный выбор студентом тематики реферативно-исследовательских работ. Рефераты выполняются с обязательным наличием презентационных материалов.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебных кабинетов: технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», безопасности жизнедеятельности и охраны труда, информационных технологий в профессиональной деятельности; лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены; учебного кулинарного цеха. учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

1 .*«*Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства*»:*
- мультимедийное оборудование,
- интерактивная доска;
- обучающие стенды;
- учебные пособия;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект контрольно-измерительных материалов.

2.*«*Безопасность жизнедеятельности и охраны труда»:
- комплекты таблиц, раздаточного, дидактического и методического материала;
- обучающие стенды;
- учебные пособия;
- мультимедийное оборудование,
- интерактивная доска;

3. «Информационные технологии в профессиональной деятельности»*:*
- компьютеры;
- принтер;
- сканер;
- проектор;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.
- мультимедийное оборудование,
- интерактивная доска;
- учебные пособия.

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

1. *«*Микробиологии, санитарии и гигиены*»*
   - методические пособия;
   - комплект плакатов;
   - лабораторное оборудование.
2. *«*Учебный кулинарный цех*»*
   - рабочее место преподавателя;
   - рабочие места студентов;
   - методические пособия;
   - комплект плакатов;
   - лабораторное оборудование.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха

- ванна моечная ВСМ-1/430КК;
- пароконвектомат;
- стеллаж производственный для посуды;
- шкаф кухонный (двери купе);
- блинница электрическая;
- ванны моечные;
- весы электронные;
- кофе машина;

- мясорубка;
- печь электрическая;
- холодильная витрина;
- аппарат для нарезки Beckers Italy Слайсер серии ES 220;
- печь СВЧ Samsung – CE 287 MNR.

Оборудование учебного кондитерского цеха и рабочих мест цеха

- пароконвектомат;
- ванна моечная ВСМ-1/530КК;
-ванна-раковина;
- машина тестомесильная;
-миксер;
- печь электрическая;
- соковыжималка;
- стеллаж производственный;
- холодильник ШХ-07;
- холодильный ларь ZS-210;
- шкаф расстойный металлический;
- взбивальная машина.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Нормативно-правовые документы:

1. Федеральный закон. О защите прав потребителей: Федеральный закон РФ от 07.12.92 №2300-1 (с изм. и доп. от 24.04.2020 г. №144-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
2. О техническом регулировании: Федеральный закон РФ от 27.12.2002 №184-ФЗ (с изм. и доп. от 28.11.2018 г. №449-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
3. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный закон РФ от 02.01.2000 (с изм. и доп. от 23.04.2018 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»
4. .Правила оказания услуг общественного питания: утв. Постановлением Правительства РФ №1036 от 15.08.1997 г. (с изм. и доп. от 04.10.2012 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
5. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения». [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
6. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» (вместе с «Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов»). [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
7. ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
8. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации № 332. От 13.04.93.
9. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
10. Дополнения к «Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов». Пищевые добавки. Утв. Госкомсанэпиднадзором Российской Федерации № 01-19(42-11 14 августа 1994г)

11. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.99 (с изменениями на 3 августа 2018 года) (редакция, действующая с 21 октября 2018 года)

12. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.00

13. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации от 13.04.93 №332 с изменениями в соответствии с Постановлением КМРУз от 23.05.2009 г. № 147

14. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"

15. СанПиН2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов

16. СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого снабжения

17. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

18. Сборник рецептур блюд диетического питания. - Киев: Техника, 1988

19. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. - М.: «Хлебпроминформ», 2000

20.СП 2.3,6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

2. Учебная литература:
Основная:

1. Емцев, В. Т. Микробиология : учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин – 8-е изд., испр. и доп. – Москва : https://biblio-online.ru/bcode/437766

2.Васюкова, А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник / Васюкова А.Т. – Москва : КноРус, 2021. – 196 с. https://book.ru/book/936275

Дополнительная:

1.Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2019. – 233 с.https://biblio-online.ru/bcode/447613

Интернет - ресурсы:
ЭБС «BOOK.RU» https://www.book.ru
ЭБС «Юрайт» www.biblio-online.ru
ЭБС «ЛАНЬ» https://e.lanbook.com

Информационное обеспечение обучения требует наличия залов: библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение обучающимися дисциплины проходит в условиях созданной образовательной среды как в учебном заведении, так и в организациях, соответствующих профилю изучаемой дисциплины.

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» и специальности «Технология продукции общественного питания». Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере

Таблица 6. - Кадровое обеспечение образовательного процесса

№ п/п	Характеристика педагогических работников					
	Фамилия, имя, отчество, должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение окончил, специальность	Ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Стаж педагогической (научно-педагогической) работы	Основное место работы, должность	Условия привлечения к педагогической деятельности
1	Морозова Анна Серафимовна, преподаватель	Дальневосточный институт советской торговли, специальность «Товароведение и организация продовольственными товарами	Преподаватель высшей квалификационной категории	16 лет	Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме	штатный

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Таблица 7. - Формы и методы контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения:	
использовать лабораторное оборудование	Текущий контроль в форме: выполнения и защиты лабораторной работы
определять основные группы микроорганизмов	Текущий контроль в форме: выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам	Текущий контроль в форме: выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	Текущий контроль в форме: выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
осуществлять микробиологический контроль пищевого производства	Текущий контроль в форме: выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
анализировать данные микробиологического контроля окружающей среды и персонала, качества сырья и кулинарной продукции	Текущий контроль в форме: выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Знания:	
знать основные понятия и термины микробиологии	Текущий контроль в форме: выполнения и защиты практического задания
классификацию микроорганизмов	Текущий контроль в форме: выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов	Текущий контроль в форме: выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
генетическую и химическую основу наследственности и формы изменчивости микроорганизмов	Текущий контроль в форме: выполнения внеаудиторной самостоятельной работы

роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе	Текущий контроль в форме: выполнения и защиты практического задания
характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха	Текущий контроль в форме: выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития	Текущий контроль в форме: выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов	Текущий контроль в форме: выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха	Текущий контроль в форме: выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов	Текущий контроль в форме: выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития	Текущий контроль в форме: выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции	Текущий контроль в форме: выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
схему микробиологического контроля	Текущий контроль в форме: выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
санитарно-эпидемиологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Текущий контроль в форме: выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
правила личной гигиены работников пищевых производств	Текущий контроль в форме: выполнения внеаудиторной самостоятельной работы

4.2. Контроль и оценка результатов развития общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Таблица 8. - Формы и методы контроля и оценки результатов развития общих компетенций и обеспечивающих их умений

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели результатов подготовки**	**Формы и методы контроля**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к своей профессии	оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-выбор и применение методов и способов выполнения индивидуальных заданий, способность оценивать эффективность и качество их выполнения	Наблюдение и оценка активности учащихся при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- умение принимать решения в различных ситуациях	Наблюдение и оценка деятельности учащихся при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных заданий, профессионального и личностного развития	Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических и семинарских занятиях, при выполнении внеаудиторных самостоятельных работ, рефератов.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	демонстрация умения оперативно осуществлять операции, предлагаемые преподавателем, делать анализ и давать оценку полученной информации, в т.ч. и с использованием программного обеспечения	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, в ходе компьютерного тестирования, подготовки электронных презентаций, при выполнении индивидуальных домашних заданий.
ОК 6. Работать в команде, в коллективе, эффективно общаться с членами команды.	коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися и преподавателями в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка использования учащихся коммуникативных методов и приемов при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	умение брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и оценка использования учащимися методов и приемов личной организации при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений учащихся в учебной и общественной деятельности.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении дисциплины. демонстрация потребности в получении дополнительных	Экспертное наблюдение и оценка использования учащимися методов и приемов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Экспертное наблюдение и оценка использования учащимися методов и приемов личной организации при

	знаний, возможностей самореализации	подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений учащихся в учебной и общественной деятельности.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических и семинарских занятиях, при выполнении внеаудиторных самостоятельных работ, рефератов

.

4.3 Контроль и оценка сформированности профессиональных компетенций обучающихся

Таблица 9.- Формы и методы контроля и оценки результатов сформированности профессиональных компетенций обучающихся

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	- демонстрация знаний о значении процессов, вызываемых микроорганизмами при производстве и хранении сложной кулинарной продукции.	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов тестирования; - результатов участия в практических занятиях
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-демонстрация умений определять микрофлору полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, их состав, происхождение	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов тестирования; - результатов участия в практических занятиях
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	-демонстрация умений организовывать подготовку сырья для приготовления	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски	-участие в разработке мероприятий работ с применением методов и способов по предотвращению порчи сырья и готовой продукции	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из	-анализ данных микробиологического контроля в процессе	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях;

рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	приготовления сложных холодных блюд	- результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	- демонстрация навыков разрешения ситуаций, возникающих при организации приготовления сложных холодных соусов	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	-демонстрация умений выполнять требования, предъявляемые к процессам' механической кулинарной обработке продовольственного сырья, для приготовления сложных супов	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	-демонстрация умений выполнять несложные расчеты для приготовления сложных горячих соусов	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	-демонстрация навыков составления технологической документации для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	-участие в организации проведения оценки качества различных способов тепловой обработки пищевых продуктов,	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	-демонстрация знаний приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных	-демонстрация умений выполнять санитарно-эпидемиологические	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях;

кондитерских изделий и праздничных тортов.	требования к выработке кондитерских изделий	- результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	-демонстрация умений проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	-демонстрация умений в организации приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	-демонстрация умений организовывать приготовление сложных холодных десертов	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	-демонстрация умений организовать технологический процесс приготовления сложных горячих десертов	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях
ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.	- демонстрация навыков составления производственного плана, навыков работы на компьютере	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях
ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.	- демонстрация навыков составления документов (ведомость движения товаров, меню требование), работы на компьютере	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях
ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной	-демонстрация навыков составления различных	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях;

продукции и десертов для различных категорий потребителей.	видов меню и рецептур на кулинарную продукцию	- результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях
ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.	-демонстрация умений выполнять способы подавления вредной микрофлоры – (санитарная обработка, дезинфекция)	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях
ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане	- демонстрация знаний об организации производства продукции в ресторане	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях

.

Таблица 9- Соответствие содержания дисциплины требуемым результатам обучения

№ пп	Результаты обучения	Учебно-образовательные модули					
		1	2	3	4	5	6
1	**Обобщенные общекультурные и профессиональные компетенции**						
1.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	*	*				
1.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	*	*				
1.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	*	*				
1.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	*	*				
1.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	*	*				
1.6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	*	*				
1.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	*	*				
1.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	*	*				
1.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	*	*				

1.10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	*	*				
2.	**Дисциплинарные компетенции (знания, умения)**						
	знания:						
2.1	знать основные понятия и термины микробиологии.	*					
2.2	различать классификацию микроорганизмов	*					
2.3	определять морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов	*					
2.5	знать генетическую и химическую основу наследственности и формы изменчивости микроорганизмов	*					
	обозначить роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе	*					
	знать характеристику микрофлоры почвы, воды и воздуха	*					
	знать особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов	*					
	знать основные пищевые инфекции и пищевые отравления	*					
	определять возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития	*					
	знать методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции		*				
	знать санитарно-эпидемиологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде		*				
	знать правила личной гигиены работников пищевых производств		*				
	знать схему микробиологического контроля		*				
	умения:						
2.6	использовать лабораторное оборудование	*					
	определять основные группы микроорганизмов	*					
	проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам	*					
	соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря		*				
	осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.		*				
	анализировать данные микробиологического контроля окружающей среды и персонала, качества сырья и кулинарной продукции		*				

4.4.Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации

Таблица 10 - Оценка индивидуальных образовательных достижений и компетенций по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации с применением рейтинговой технологии

№ п/п	Наименование работ	Всего баллов 100	
		Текущая аттестация от 0 до 40 баллов (1-8 неделя)	Семестровая аттестация от 41 до 100 баллов (9-16 неделя)

		Оценка уровня освоения дисциплины	Оценка компетенций обучающихся	Оценка уровня освоения дисциплины	Оценка компетенций обучающихся
1	Теоретический материал	5	5	5	6
2	Конспект лекции	1	1	1	1
3	Внеаудиторная самостоятельная работа (сообщения, рефераты, доклады, составление презентаций)	5	7	5	7
5	Практические работы	4,0	7	4,0	6
6	Промежуточная аттестация			10	10
7	Посещаемость	5		5	
8	Итого	20	20	30	30
Всего:		**40**		**60**	

4.5.Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации

Таблица 11 – Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации

№ п/п	Баллы по рейтингу	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
		вербальный аналог	балл (отметка)
1	41	допуск	
2	менее 61	неудовлетворительно	2
3	61-75	удовлетворительно	3
4	76-90	хорошо	4
5	91-100	отлично	5
6	61-100	зачтено	
7	менее 61	не зачтено	

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

5.ГЛОССАРИЙ

Таблица 12 - Глоссарий основных терминов и определений, изучаемых в дисциплине «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

Микробиология	наука о мельчайших, невидимых невооруженным глазом организмах, названных микробами или микроорганизмами
Морфология микроорганизмов	изучает форму и особенности строения клеток, способность двигаться, образовывать споры, способы размножения и др.
Прокариоты	доядерные
Эукариоты	истинное ядро
Микробы –	мельчайшие одноклеточные живые организмы, относящиеся к животному и растительному миру
Клеточная стенка	придает форму клетке, предохраняет ее от неблагоприятных внешних тепловых и механических воздействий
Цитоплазматическая мембрана	функции регулятора обмена
Цитоплазма	прозрачная полужидкая масса белковой природы
Рибосомы	небольшие гранулы, рассеянные в цитоплазме, состоящие из РНК
Жгутики	органы движения бактерий
Фузариум	возбудитель заболевания плодов и овощей (фузариос)
Ботритис	вызывает порчу лука, капусты, помидор
Кладоспориум	обнаруживается при холодильном хранении
Вирус	яд
Ферменты	вещества, способные каталитически влиять на скорость биохимических реакций
Психрофилы	холодолюбивые
Термофилы	теплолюбивые
Мезофиллы	микроорганизмы, для которых температурный минимум лежит около 5-10 ^{o}C, оптимум около 25-35 ^{o}C, максимум около 40-50 ^{o}C
Стерилизация	процесс полного уничтожения микроорганизмов, в том числе спорообразующих под действием высоких температур
Пастеризация	это нагревание при температуре 63 -80 ^{o}C в течение 20-40 минут
Пищевые инфекции	заразные заболевания, при которых пищевые продукты являются лишь передатчиками токсигенных микробов, в них они не размножаются, но длительное время могут сохранять жизнеспособность и вирулентность
Пищевые продукты	продукты животного, растительного или биосинтетического происхождения, употребляемые в пищу в натуральном или переработанном виде
Консервы	пищевые продукты растительного или животного происхождения, специально обработанные и пригодные для длительного хранения
Биологические активные добавки (БАД)	природные (идентичные природным) биологически активные вещества, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевых продуктов
Качество пищевых продуктов	совокупность характеристик пищевой ценности и безопасности, при соответствии которых гигиеническим требованиям продукт без ущерба для здоровья вносит свой вклад в удовлетворение физиологических потребностей человека в пищевых веществах и энергии
Бомбаж	вздутие банок
Ложный бомбаж	хлопающие крышки
Бактерицидная фаза	период времени, в течение которого сохраняются бактерицидные свойства
Дезинфекция	уничтожение с помощью специальных средств в окружающей человека среде болезнетворных микроорганизмов
Дезинсекция	меры борьбы с насекомыми

Дератизация	истребление различными способами крыс, мышей и других грызунов
Мониторинг	система наблюдений. Анализа. Оценки качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами (пищевой продукции), питания и здоровья населения
Оптимум	величина, при которой лучше всего проявляются отдельные функции микроорганизма и его жизнедеятельность в целом
Максимум и минимум	верхний и нижний пределы величины фактора, выше и ниже которой жизнедеятельность микроорганизмов почти не проявляется
Пороговый эффект	неожиданно, без каких бы то ни было предупреждающих сигналов, следующее, даже небольшое изменение во влиянии фактора внешней среды может оказаться критическим
Инфекционный процесс	исторически сложившиеся взаимодействия восприимчивого человеческого организма и патогенного микроорганизма в определенных условиях внешней и социальной среды, крайней степенью которого является инфекционная болезнь

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Филиал Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» в г. Артеме

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора филиала

_____ О.И. Иванюга

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
К УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Год набора на ООП
2017

Артем 2020

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания научно-методического совета

от 18 мая 2020 года №7

Председатель_____ О.И. Иванюга

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

на заседании кафедры ТПСД

Протокол №13 от 28 апреля 2020 г.

Зав. кафедрой _____ Л.В. Преснякова

Разработчик: _____ А.С. Морозова

Преподаватель кафедры ТПСД

«21» апреля 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	Общие положения	4
2.	Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке	4
3.	Профессиональные и общие компетенции	5
4.	Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля	7
5.	Распределение типов контрольных заданий по элементам знаний и умений в рамках освоения профессиональных компетенций	9
6.	Распределение типов и количества контрольных заданий по элементам знаний и умений, контролируемых на промежуточной аттестации	15
7.	Распределение типов и количества контрольных заданий в рамках освоения компетенций, контролируемых на промежуточной аттестации	18
8.	Структура контрольных заданий	22
9.	Шкала оценки образовательных достижений	40
10.	Перечень используемых материалов, оборудования и информационных источников	40

1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена.

КОС разработаны в соответствии с:

- программой подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки;
- программой учебной дисциплины.

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Основные показатели оценки результатов**
Умения:	
У1 Использовать лабораторное оборудование	Выполнение действий по использованию лабораторного оборудования
У2 Определять основные группы микроорганизмов	Выполнение действий по определению основных групп микроорганизмов
У3 Проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам	Выполнение действий по проведению микробиологических исследований и умению давать оценку полученным результатам
У4 Соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства	Выполнение действий по соблюдению санитарно-гигиенических требований в условиях пищевого производства; проведении санитарной обработки оборудования и инвентаря
У5Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	Выполнение действий по осуществлению санитарную обработку оборудования и инвентаря
У6 Осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.	Выполнение действий по осуществлению микробиологического контроля пищевого производства
Знания:	
З 1Основные понятия и термины микробиологии	Формулировка основных понятий и терминов микробиологии
З 2 Классификацию микроорганизмов	Классификация микроорганизмов
З3 Морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов	Описание морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов
З 4 Генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов	Перечисление генетической и химической основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов
З 5 Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе	Описание роли питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания
З 6 Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха	Классификация физико-химических процессов и изменений, происходящих с пищей в процессе пищеварения

З 7 Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов	Описание особенностей сапрофитных и патогенных микроорганизмов
З 8 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Перечисление основных пищевых инфекций и пищевых отравлений
З 9 Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития	Определение возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условий их развития
З 10 Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции	Описание методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции
З 11 Схему микробиологического контроля	Описание схемы микробиологического контроля для определения качества готовой продукции
З 12 Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Описание санитарно-эпидемиологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде
З 13 Правила личной гигиены работников пищевых производств	Приведение примеров соблюдения правил личной гигиены для работников пищевых производств

3. Профессиональные и общие компетенции:

Таблица 2

Профессиональные и общие компетенции	**Показатели оценки результата**
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.	
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.	
ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.	
ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.	
ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.	
ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	
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.	
ОК 6. Работать в команде, в коллективе, эффективно общаться с членами команды.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	

4. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Наименование элемента умений или знаний	**Виды аттестации**	
	Текущий контроль	**Промежуточная аттестация**
Умения:		
У1 Использовать лабораторное оборудование	Выполнение практических и домашних работ	Дифференцированный зачет (компьютерное тестирование)
У2 Определять основные группы микроорганизмов	Выполнение практических и домашних работ	Дифференцированный зачет (компьютерное тестирование)
У3 Проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам	Выполнение практических и домашних работ	Дифференцированный зачет (компьютерное тестирование)
У4 Соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	Выполнение практических и домашних работ	Дифференцированный зачет (компьютерное тестирование)
У5 Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря .	Выполнение практических и домашних работ	Дифференцированный зачет (компьютерное тестирование)

У6 Осуществлять микробиологический контроль пищевого производства	Выполнение практических и домашних работ	Дифференцированный зачет (компьютерное тестирование)
Знания:		
З 1Основные понятия и термины микробиологии	Устный и письменный опрос, анализ выполненных практических и домашних работ	Дифференцированный зачет (компьютерное тестирование)
З 2 Классификацию микроорганизмов	Устный и письменный опрос, анализ выполненных практических и домашних работ	Дифференцированный зачет (компьютерное тестирование)
З3 Морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов	Устный и письменный опрос, анализ выполненных практических и домашних работ	Дифференцированный зачет (компьютерное тестирование)
З 4 Генетическую и химическую основу наследственности и формы изменчивости микроорганизмов	Устный и письменный опрос, анализ выполненных практических и домашних работ	Дифференцированный зачет (компьютерное тестирование)
З 5 Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе	Устный и письменный опрос, анализ выполненных практических и домашних работ	Дифференцированный зачет (компьютерное тестирование)
З 6 Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха	Устный и письменный опрос, анализ выполненных практических и домашних работ	Дифференцированный зачет (компьютерное тестирование)
З 7 Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов	Устный и письменный опрос, анализ выполненных практических и домашних работ	Дифференцированный зачет (компьютерное тестирование)
З 8 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Устный и письменный опрос, анализ выполненных практических и домашних работ	Дифференцированный зачет (компьютерное тестирование)
З 9 Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития	Устный и письменный опрос, анализ выполненных практических и домашних работ	Дифференцированный зачет (компьютерное тестирование)
З 10 Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции	Устный и письменный опрос, анализ выполненных практических и домашних работ	Дифференцированный зачет (компьютерное тестирование)
З 11 Схему микробиологического контроля	Устный и письменный опрос, анализ выполненных практических и домашних работ	Дифференцированный зачет (компьютерное тестирование)
З 12 Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Устный и письменный опрос, анализ выполненных практических и домашних работ	Дифференцированный зачет (компьютерное тестирование)
З 13 Правила личной гигиены работников пищевых производств	Устный и письменный опрос, анализ выполненных	Дифференцированный зачет (компьютерное тестирование)

	практических и домашних работ	

5. Распределение типов контрольных заданий по элементам знаний и умений в рамках освоения профессиональных компетенций
5.1 Распределение типов контрольных заданий по элементам умений

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания					
	У1	**У2**	**У3**	**У4**	**У5**	**У6**
Модуль 1. Основы микробиологии						
Тема 1.1. Введение. Морфология микроорганизмов	Лаб.1					
Тема 1.2. Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы		ВСР 1				
Тема 1.3. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе.			ВСР 2			
Тема 1.4. Патогенные микроорганизмы			ВСР3			
Тема 1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов		ВСР 4	Лаб.2			
Модуль 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания						
Тема 2.1. Личная гигиена работников общественного питания						ВСР 5
Тема 2.2. Пищевые заболевания, гельминтоза, их профилактика	ВСР 6				Прак.1	
Тема 2.3. Санитарно-технологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий				ВСР 7		
Тема 2.4. Санитарно-технологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений предприятий общественного питания					ИДЗ 1	
Тема 2.5. Санитарно-технологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов					ИДЗ 2	
Тема 2.6. Санитарно-технологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских					ВСР 8	ВСР 8 Прак.2
Тема 2.7. Правовые основы санитарии						ИДЗ 3

5.1 Распределение типов контрольных заданий по элементам знаний

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания												
	З1	**З2**	**З3**	**З4**	**З5**	**З6**	**З7**	**З8**	**З9**	**З10**	**З11**	**З12**	**З13**
Модуль 1. Основы микробиологии													
Тема 1.1. Введение. Морфология микроорганизмов			лаб.1										
Тема 1.2. Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы					ВСР 1								
Тема 1.3. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе.									ВСР 2				
Тема 1.4. Патогенные микроорганизмы								ВСР 3					
Тема 1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов										ВСР 4	лаб.2		
Модуль 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания													
Тема 2.1. Личная гигиена работников общественного питания													ВСР 5
Тема 2.2. Пищевые заболевания, гельминтоза, их профилактика								практ.1					
Тема 2.3. Санитарно-технологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий												ВСР 7	
Тема 2.4. Санитарно-технологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений												ИДЗ 1	

предприятий общественного питания													
Тема 2.5. Санитарно-технологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов												ИДЗ 2	
Тема 2.6. Санитарно-технологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских									практ. 2	ВСР 8			
Тема 2.7. Правовые основы санитарии												ИДЗ 3	

Таблица 5.2

Содержание учебного материала по программе УД	**Тип контрольного задания**								
	ОК.1	**ОК.2**	**ОК.3**	**ОК.4**	**ОК.5**	**ОК.6**	**ОК.7**	**ОК.8**	**ОК.9**
Раздел 1. Основы микробиологии									
Тема 1.1. Введение. Морфология микроорганизмов	ИДЗ 1	лаб.1							
Тема 1.2. Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы				ВСР 1					
Тема 1.3. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе.				ВСР 2					
Тема 1.4. Патогенные микроорганизмы					ВСР 3				
Тема 1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов						ВСР 4			лаб.2
Раздел 2 Гигиена и санитария предприятий общественного питания									
Тема 2.1. Личная гигиена работников общественного питания						ВСР 5			
Тема 2.2. Пищевые заболевания, гельминтоза, их профилактика							практ.1		
Тема 2.3. Санитарно- технологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий			ВСР 7						
Тема 2.4. Санитарно- технологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений предприятий общественного питания							ИДЗ 1		

Тема 2.5. Санитарно- технологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов								ИДЗ 2	
Тема 2.6. Санитарно- технологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских									практ.2
Тема 2.7. Правовые основы санитарии		ИДЗ 3							

Содержание учебного материала по программе УД	**Тип контрольного задания**																				
	ПК. 1.1	**ПК. 1.2**	**ПК. 13**	**ПК. 2.1**	**ПК. 2.2**	**ПК. 2.3**	**ПК. 3.1**	**ПК. 3.2**	**ПК. 3.3**	**ПК .3.4**	**ПК. 4.1**	**ПК. 4.2**	**ПК. 4.3**	**ПК. 4.4**	**ПК. 5.1**	**ПК .5.2**	**ПК 6.1**	**ПК 6.2**	**ПК 6.3**	**ПК. 6.4**	**ПК 6.5**
Раздел 1 Основы микробиологии																					
Тема 1.1. Введение. Морфология микроорганизмов	лаб.1					лаб.1										ВСР 1					
Тема 1.2. Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологическ ие процессы			ВСР 1					лаб.1												ИДЗ 1	
Тема 1.3. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе.		ВСР 2				ИДЗ 1							ВСР 3					практ. 2			
Тема 1.4. Патогенные микроорганизмы									ВСР 2												ИДЗ 3

Тема 1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов					ВСР 3										ВСР 3						
Раздел 2 Гигиена и санитария предприятий общественного питания																					
Тема 2.1. Личная гигиена работников общественного питания				ВСР 4								прак т.2							ВС Р 2		
Тема 2.2. Пищевые заболевания, гельминтоза, их профилактика									ВСР 4												пра кт. 1
Тема 2.3. Санитарно-технологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий			ИДЗ 3								ВСР 4										
Тема 2.4. Санитарно-технологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений предприятий общественного питания				ВСР 5					прак т.1							лаб .2				ВСР 7	
Тема 2.5. Санитарно-						лаб.2								ВСР 7						ВСР 5	

технологические требования к транспортировани ю, приемке и хранению пищевых продуктов																					
Тема 2.6. Санитарно-технологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских		ВСР 7						ИДЗ 2						ВСР 5					ИД З 2		
Тема 2.7. Правовые основы санитарии																					пра кт. 2

6. Распределение типов и количества контрольных заданий по элементам знаний и умений, контролируемых на промежуточной аттестации

6.1Распределение типов и количества контрольных заданий по элементам умений, контролируемых на промежуточной аттестации

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания					
	У1	**У2**	**У3**	**У4**	**У5**	**У6**
Модуль 1. Основы микробиологии						
Тема 1.1. Введение. Морфология микроорганизмов	15-27					
Тема 1.2. Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы		10-23				
Тема 1.3. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе.			55-65			
Тема 1.4. Патогенные микроорганизмы				90-109		
Тема 1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов				86-115		
Модуль 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания						
Тема 2.1. Личная гигиена работников общественного питания				158-164		
Тема 2.2. Пищевые заболевания, гельминтоза, их профилактика		145-157				

Тема 2.3. Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий				199-205		
Тема 2.4. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений предприятий общественного питания				189-198		
Тема 2.5. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов						170-181
Тема 2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских					173-183	
Тема 2.7. Правовые основы санитарии						205-208

6.1 Распределение типов и количества контрольных заданий по элементам знаний, контролируемых на промежуточной аттестации

Содержание учебного материала по программе УД	**Тип контрольного задания**												
	З1	**З2**	**З3**	**З4**	**З5**	**З6**	**З7**	**З8**	**З9**	**З10**	**З11**	**З12**	**З13**
Модуль 1. Основы микробиологии	1-10												
Тема 1.1. Введение. Морфология микроорганизмов													
Тема 1.2. Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы		21-28											
Тема 1.3. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе.			42-70			116-124							
Тема 1.4. Патогенные микроорганизмы							71-85						
Тема 1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов									86-115				
Модуль 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания													

Тема 2.1. Личная гигиена работников общественного питания													158-169
Тема 2.2. Пищевые заболевания, гельминтоза, их профилактика								145-154					
Тема 2.3. Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий						199-205							
Тема 2.4. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений предприятий общественного питания												184-198	
Тема 2.5. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов										171-178			
Тема 2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских									71-85			178-183	
Тема 2.7. Правовые основы санитарии													206-208

7. Распределение типов и количества контрольных заданий в рамках освоения компетенций, контролируемых на промежуточной аттестации[1]

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания																				
	ПК. 1.1	**ПК. 1.2**	**ПК. 13**	**ПК. 2.1**	**ПК. 2.2**	**ПК. 2.3**	**ПК. 3.1**	**ПК. 3.2**	**ПК. 3.3**	**ПК .3.4**	**ПК. 4.1**	**ПК. 4.2**	**ПК. 4.3**	**ПК. 4.4**	**ПК. 5.1**	**ПК .5.2**	**ПК 6.1**	**ПК 6.2**	**ПК 6.3**	**ПК. 6.4**	**ПК 6.5**
Раздел 1 Основы микробиологии																					
Тема 1.1. Введение. Морфология микроорганизмов										15-27											
Тема 1.2. Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологическ ие процессы											10-23										
Тема 1.3. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе.												55-65									
Тема 1.4. Патогенные микроорганизмы													90-109								
Тема 1.5. Микробиология важнейших														86-115							

[1] *указывается форма контроля, которая применима для оценки образовательного результата в ходе текущей (ДФК) и промежуточной аттестации (экзамена/зачета/дифференцированного зачёта)*

пищевых продуктов																					
Раздел 2 Гигиена и санитария предприятий общественного питания																					
Тема 2.1. Личная гигиена работников общественного питания															158-164						
Тема 2.2. Пищевые заболевания, гельминтоза, их профилактика																145 157					
Тема 2.3. Санитарно-технологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий																	199 205				
Тема 2.4. Санитарно-технологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений предприятий общественного питания																		189 198			
Тема 2.5. Санитарно-технологические требования к транспортировани																			170 181		

ю, приемке и хранению пищевых продуктов																					
Тема 2.6. Санитарно-технологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских																				173-183	
Тема 2.7. Правовые основы санитарии																					205 208

Содержание учебного материала по программе УД	**Тип контрольного задания**								
	ОК.1	**ОК.2**	**ОК.3**	**ОК.4**	**ОК.5**	**ОК.6**	**ОК.7**	**ОК.8**	**ОК.9**
Раздел 1. Основы микробиологии									
Тема 1.1. Введение. Морфология микроорганизмов	1-6	7-27							
Тема 1.2. Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы					28-40				
Тема 1.3. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе.									
Тема 1.4. Патогенные микроорганизмы									
Тема 1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов									
Раздел 2 Гигиена и санитария предприятий общественного питания									
Тема 2.1. Личная гигиена работников общественного питания			145-150						
Тема 2.2. Пищевые заболевания, гельминтоза, их профилактика				151-153					
Тема 2.3. Санитарно- технологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий							182-195		

Тема 2.4. Санитарно- технологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений предприятий общественного питания									166-181
Тема 2.5. Санитарно- технологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов								154-159	
Тема 2.6. Санитарно- технологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских						159-165			
Тема 2.7. Правовые основы санитарии									

8. Структура контрольных заданий
8.1. Задания текущего контроля
Раздел 1. Основы микробиологии

Тема 1.1. Введение. Морфология микроорганизмов

Проверяемые результаты обучения и компетенции: У1., У3., З 3, ОК 8.

Лабораторная работа № 1: Изучение устройства микроскопа и овладение техникой микроскопирования. Приготовление препаратов различных культур микроорганизмов в живом и окрашенном виде.

Текст задания:

1.Ознакомиться с различными системами и изучить устройство микроскопа
2. Изучить правила пользования микроскопом
4. Научиться приготовлению препаратов различных культур микроорганизмов
5.Рассмотреть под объективом микроскопа строение клетки
6. Составить отчет по результатам лабораторной работы

За правильный ответ за задание выставляется – 5 баллов.
За неправильный ответ за задание выставляется – 0 баллов.

Время выполнения: 80 минут

Тема 1.2. Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы
Проверяемые результаты обучения и компетенции: У2., З 5., ОК.2,
Внеаудиторная самостоятельная работа № 1: Подготовка сообщения по теме «Роль микроорганизмов в природе».

Текст задания:

1.Дать краткий исторический очерк развития микробиологии
2.Определить значение микроорганизмов в круговороте веществ в природе
3.Указать положительные и отрицательные свойства микроорганизмов
4. Оформить презентационный материал

За правильный ответ за задание выставляется – 4 балла.
За неправильный ответ за задание выставляется – 0 баллов.

Время выполнения: 180 минут

Тема 1.3. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе.

Проверяемые результаты обучения и компетенции: З 3., З 6 ОК.2,
Внеаудиторная самостоятельная работа № 2: Составление таблицы «Правила проведения санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук».

Текст задания:

1. Ознакомиться с правилами проведения санитарно-бактериологического анализа взятия проб.
2. Изучить технику взятия смывов с рук».
3. Изучить методика анализа проб воды, воздуха
4. Заполнить таблицу.

За правильный ответ за задание выставляется – 3 балла.
За неправильный ответ за задание выставляется – 0 баллов.

Время выполнения: 180 минут

Тема 1.4. Патогенные микроорганизмы
Проверяемые результаты обучения и компетенции: У 2, З 7., ОК.4,
Внеаудиторная самостоятельная работа № 3: Подготовка доклада по теме «Источники сальмонелл в природных условиях».

Текст задания:

1. Подобрать и изучить основные источники по теме
2. Обработать и систематизировать информацию
3. Разработать план доклада.
4. Написать доклад
5. Оформить презентационный материал

За правильный ответ на вопрос выставляется – 3 балла.
За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Время выполнения: 90 минут

Тема 1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов.
Проверяемые результаты обучения и компетенции: У5., З 11, ПК 1.1-ПК 5.2
Лабораторная работа № 2: Овладение качественными и количественными методами микробиологического анализа пищевых продуктов. Определение микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов, кулинарной продукции.

Текст задания:

1. Изучить основные требования СанПин и ГОСТ к безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.
2. **Ознакомиться с методом взятия проб для определения количества мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) или общей бактериальной обсемененности продуктов питания:**
3. Нарисовать циклы развития и рисунки различных микроорганизмов, изучить способы передачи гельминтозов, их циклы развития и профилактику.
4. Решить ситуативные задачи по гельминтозам.
5. Сделать вывод.

За правильный ответ на вопрос выставляется – 5 баллов.
За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Время выполнения: 90 минут

Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания
Тема 2.1. Личная гигиена работников общественного питания
Проверяемые результаты обучения и компетенции: У 4, З 13. ОК 6, ОК 7
Внеаудиторная самостоятельная работа студента № 5: Составление схемы прохождения медицинского осмотра работниками предприятий общественного питания

Текст задания:

1.Ознакомиться со списком работников предприятий питания, подлежащих медицинскому осмотру
2.Изучить таблицы периодичности прохождения медицинских осмотров для санитарных книжек
3.Определить алгоритм действий работодателя по организации проведения медицинских осмотров
4.Составить схему прохождения медицинского осмотра работниками

За правильный ответ на вопрос выставляется – 5 баллов.
За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Время выполнения: 90 минут

Тема 2.2. Пищевые заболевания, гельминтоза, их профилактика
Проверяемые результаты обучения и компетенции: У 5., З 8.,ОК.09.
Практическая работа 1: Анализ материалов расследования пищевых отравлений. Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений

Текст задания:

1. Изучить правила расследования и учета случаев пищевого отравления.

2.Заполнить недостающие звенья и поставить стрелки в схеме пищевых отравлений

Наименование			Наименование	
Бактериальные			Микотоксикозы (микроскопические грибы)	
Типы отравлений	Токсикозы		1. 2. 3. Афлотоксикоз	
Отравление условно-патогенными грибами	1.Ботулизм 2.			1.Продуктами ядовитыми по своей природе 2. 3.

3.Используя учебный материал заполнить таблицу

Пищевое отравление	Возбудитель	Признаки заболевания	Причины возникновения
ботулизм			
эрготизм			
стафилококковое отравление			

4. Документально обосновать санитарный контроль расследования пищевых отравлений.
5.Разработать мероприятия по профилактике и ликвидации вспышек пищевых отравлений

За правильный ответ на вопрос выставляется – 5 баллов.
За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Время выполнения: 80 минут

Тема 2.3. Санитарно-технологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий

Проверяемые результаты обучения и компетенции: У 4., З 9., ПК.6.4, ПК.6.5, ОК.07.

Внеаудиторная самостоятельная работа студента № 7: Разработка мероприятий по организации мытья и обеззараживания посуды и инвентаря на предприятиях питания.

Текст задания:

1.Изучить понятие «Санитарного режима предприятия общественного питания. Санитарно-эпидемиологические «факторы риска» в общественном питании.
2. Определить цель, способы и средства дезинфекции в предприятиях общественного питания.
3. Проанализировать санитарные требования к мытью и обеззараживанию посуды, оборудования, инвентаря.
4. Составить список средств дезинфекции разрешенных для использования в предприятиях общественного питания,

За правильный ответ на вопрос выставляется – 3 балла.
За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Тема 2.4 «Санитарно-технологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений предприятий общественного питания»

Проверяемые результаты обучения и компетенции: У 5., З 12, ПК.6.4, ПК.6.5, ОК.07.

Индивидуальное задание: Составление текстовой таблицы «Способы приготовления и назначение дезинфицирующих средств». Характеристика их свойств.

Текст задания

1.Указать объекты дезинфекции предприятий питания

2.Составить таблицу «Сравнительная характеристика хлорсодержащих и не хлорсодержащих средств дезинфекции»

	Хлорамин	Ника-деодез
Воздействие на спорообразующие бактерии		
Экспозиция		
Совместимость с обрабатываемыми поверхностями		
Длительность использования рабочих растворов		
Резкий запах, раздражение кожи		
Возможность провести дезинфекцию и ПСО		
Стоимость		

3.Перечислить характеристики на основе которых выбирают дезинфицирующие средства»

За правильный ответ на вопрос выставляется – 3балла.
За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Тема 2.5 «Санитарно-технологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов»

Проверяемые результаты обучения и компетенции: У5, З12, ПК.6.2, ОК.04.

Индивидуальное задание: Изучение условий хранения, сроков годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов при температуре (4+,–) ºС.

Текст задания

1. Изучить условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов при температуре (4 +/- 2) ^{O}С

2. Оформить таблицу «Классификация пищевых продуктов по устойчивости к хранению»

	Перечень
Особо скоропортящиеся продукты	
Скоропортящиеся продукты	
Нескоропортящиеся продукты	

3. Ответьте на вопросы теста

1. Перевозить полуфабрикаты следует в течение 2 часов при температуре не выше в ° С
1)10
2)5
3)*6
4)3

2. Приемка продуктов на ПОП начинается с проверки
1)тары
2)*сопроводительных документов
3)машины
4)санитарного паспорта

3. Блюда, подлежащие транспортированию, необходимо готовить до перевозки, не более чем в количестве часов
1)2
2)3
3)*1
4)4

4. Согласно гигиеническим требованиям запрещено принимать на ПОП яйца
1)куриные
2)*утиные
3)*гусиные
4)перепелиные

5. Все продукты, поступающие на ПОП, должны соответствовать по качеству требованиям
1)*стандартов
2)накладных
3)счетам-фактурам
4)транспортным накладным

6. Безвредность продуктов определяется отсутствием в них
1)*болезнетворных микробов
2)*токсинов
3)*ядов

4)пищевых добавок
7. Доброкачественность продукта – это отсутствие явлений
1)*гниения
2)*плесневения
3)*брожения
4)вкуса

За правильный ответ на вопрос выставляется – 3балла.
За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Время выполнения: 90 минут

Тема 2.6. Санитарно-технологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий

Проверяемые результаты обучения и компетенции: У6, З9, ПК.4.2, ПК.4.3, ОК.06

Практическое занятие № 2:. Анализ результатов санитарно-бактериологического обследования готовых блюд и кулинарных изделий.

Текст задания

1. Изучить правила выемки проб готовых блюд и кулинарных изделий для санитарно-бактериологического обследования
2. **Заполнить Акт №___ выемки кулинарных изделий для лабораторного исследования**

«___» ___19___г. час. произведена выемка блюд представителем санитарно-эпидемиологической станции в столовой №__ _ адрес___

Взяты блюда
1.___ в количестве порций
2.___ в количестве порций
3.___ в количестве порций
4.___ в количестве порций
Раскладка (брутто, нетто)
1.___ Выход___
2.___ Выход___
3.___ Выход___
Проверен вес изделий___ в колич.___ порций
Общий вес всех порций___г. Средний вес изделий___
Подписи: Представитель санитарно-эпидемиологической станции
Директор
Калькулятор
3.Разработать мероприятия по профилактике пищевых отравлений

За правильный ответ на вопрос выставляется – 5 баллов.
За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Тема 2.7 «Правовые основы санитарии»

Проверяемые результаты обучения и компетенции: ***У6, З12, ПК.6.1, ОК.01.***

***Индивидуальное задание*:** Производственный контроль на предприятиях общественного питания; нормативная база, порядок проведения

Текст задания

1. Составить санитарный паспорт на одно из предприятий питания города
2. Оформить акт обследования предприятия
3. Заполнить акт административного взыскания (постановление о закрытии предприятия, акт о наложении штрафа)
4. Составить отчет по результатам работы

За правильный ответ на вопрос выставляется – 5 баллов.
За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Время выполнения: 160 минут

8.2 Задания промежуточной аттестации
Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, У4, У5, У6,
З 1, З 2, З 3, З 4, З 5, З 6, З 7, З 8, З 9, З 10, З 11, З 12, З 13
Формируемые компетенции: ПК 1.1-ПК1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5,
ОК. 01-09

8.2.1Текст задания

Введение. Морфология микроорганизмов

1. Микробиология - это наука
1)об элементарных частицах
2)об атомах
3)о химических веществах
4)*о невидимых частицах, названных микробами

2. В соответствии с потребностями общества микробиология дифференцировалась на
1)лесную
2)*медицинскую
3)биологическую
4)зоологическую

3. История микробиологии как науки насчитывает (лет)
1)500
2) 100
3)*300
4)200

4. Морфология микроорганизмов изучает
1)*форму и особенности строения клеток
2)окраску микроорганизмов
3)дыхание микроорганизмов
4)химический состав клеток микроорганизмов

5. К основным формам бактерий относят
1)прямоугольные
2)квадратные
3)*шаровидная и палочковидные
4)ромбовидные

6. Размер бактерий не превышает (мкм)
1)10-15
2) 1-2
3)*0,5-0,8
4)0,5-1

7. Клетка снаружи покрыта
1)кожурой
2)пленкой
3)*клеточной стенкой
4)оболочкой

8. Цитоплазма – это
1)твердое вещество
2)*прозрачная, полужидкая масса
3)желеобразное вещество
4)водный раствор

9. Движение бактерий осуществляется с помощью
1)веревочек
2)* жгутиков
3)палочек
4)отростков

10. Плесневые грибы относятся к
1)высшим растительным организмам
2)классу земноводных
3)*низшим растительным организмам
4)животным организмам

11. Дрожжи — это
1)многоклеточные растения
2)*одноклеточные грибные организмы
3)химические вещества
4)аскомицеты

12. Вирусы - это группа микроорганизмов
1)более сложной организации, чем бактерии
2)высшей формы жизни
3)*более простой организации, чем бактерии
4)семейство ложных грибов

13. Первый вирус был открыт ученым
1)американским
2)*русским
3)голландским
4)немецким

15. Размер вирусов можно определить с помощью
1) *электронного микроскопа
2)лупы
3)простого микроскопа
4) невооруженным глазом

16. К микроорганизмам, клетка которых не имеет дифференцированного ядра, относятся
1)бактерии
2)дрожжи
3)плесневые грибы
4)*вирусы

17. Первый микроскоп создал в конце 17 века
1)Луи Пастер
2)Ивановский Д.И.
3)Мечников И.И.
4)*Антония ван Левенгук

18. Впервые обнаружил существование ультрамалых микробов-вирусов
1)Луи Пастер
2)*Ивановский Д.И.
3)Мечников И.И.
4)Антония ван Левенгук

19. В мире микроорганизмов насчитывают видов бактерий (количество)
1)1000
2)2000
3)3000
4)4000

20. Основной отличительной особенностью живых организмов от неживой природы является
1)*рост

2)*размножение
3)способность к движению
4)превращение в споры

21. К микроорганизмам, характерной особенностью которых является способность развиваться при низкой влажности относят
1)бактерии
2)дрожжи
3)*плесневые грибы
4)вирусы

22. К микроорганизмам, способным при неблагоприятных условиях образовывать споры, относят
1)*бактерии
2)дрожжи
3)вирусы
4)грибы

23. Фузариум - возбудитель порчи
1)мяса
2)*картофеля
3)рыбы
4)зерновых продуктов

24. Дрожжи отличаются от других микроорганизмов высоким содержанием в них
1)*белков
2)*витаминов
3)жиров
4)минеральных веществ

25. Классифицируют дрожжи в зависимости от
1)размера
2)формы
3)*способа размножения
4)применения

26.Жизнедеятельность микробов находится в зависимости от
1)количества бактерий
2)*влияния физических и химических факторов
3)химического состава клетки
4)качества пищевых продуктов

27. К микроорганизмам, находящим применение как пищевой продукт, относят
1)* дрожжи
2)плесневые грибы
3)вирусы
4)бактерии

28. Вирусы бактерий называются
1)актинофагами
2)микофагами
3)*бактериофагами
4)*фагами

Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы

29.Физиология микроорганизмов - наука о
1)строении микроорганизмов
2)*питании, дыхании микроорганизмов
3)способности микроорганизмов двигаться
4)форме микроорганизмов

30.Количество воды входящее в состав микроорганизмов составляет (%)
1)*75-85
2)30-40
3)50-60
4)90

31. Процесс питания микроорганизмов называется
1)анаболизмом
2)метаболизмом
3)*ассимиляцией
4)диссимиляцией

32. Процесс дыхания микроорганизмов называется
1)анаболизмом
2)метаболизмом
3)ассимиляцией
4)*диссимиляцией

33. За сутки при благоприятных условиях одна клетка потребляет пищи больше массы своего тела (раз)
1)10-20
2)*30-40
3)5-10
4)15-20

34. Поступление питательных веществ и воды в клетку осуществляются через
1)рибосомы
2)мезосомы
3)*клеточную оболочку
4)цитоплазму

35. Тургор – это
1)*напряженное состояние клетки с нормальной концентрацией вещества
2)сжатие протоплазмы и отделение ее от оболочки за счет потери воды
3)медленное проникновение жидкости и растворенных в ней веществ
4)состояние покоя клетки

36. Впервые обратил внимание на особенность способов дыхания микробов ученый
1)*Луи Пастер
2)Ивановский Д.И.
3)Мечников И.И.
4)Антония ван Левенгук

37. К аэробам относят
1)*бактерии
2)*грибы
3)кишечную палочку
4)молочнокислые бактерии

38. Микроорганизмы которые называются аэробными - это микроорганизмы
1)для которых кислород воздуха губителен
2)*которые нуждаются в кислороде

3) которые могут приспосабливаться к жизни при наличии кислорода и без него
4)которые могут развиваться без кислорода

39. Микроорганизмы которые называются анаэробными - это микроорганизмы
1)для которых кислород воздуха губителен
2)которые нуждаются в кислороде
3) которые могут приспосабливаться к жизни при наличии кислорода и без него
4)*которые могут развиваться без кислорода

40. Паразитами называются микроорганизмы, которые
1)*питаются органическими веществами живых организмов
2)для синтеза органических веществ получают углерод и азот из неорганических веществ
3)питаются органическими веществами мертвых организмов
4)питаются неорганическими веществами

41 Тип дыхания микроорганизмов в среде, не содержащей свободного кислорода, называется
1)плазмолизом
2)*брожением
3)плазмомтисом
4)фотосинтезом

Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе

42. Почва является неблагоприятной средой для обитания
1)*патогенных микроорганизмов
2)*вирусов
3)*грибов
4)дрожжей

43. Наибольшее количество микробов содержится в почве на глубине (см)
1)20-25
2)25-30
3)*5-15
4)15-20

44. В почве долго сохраняются споры
1)*столбняка
2)*ботулизма
3)*сибирской язвы
4)сальмонелл

45. Микрофлора воды зависит от
1)*биологического загрязнения
2)*качества очистки сточных вод
3)видов обитаемых
4)погодных условий

46. Холерный вибрион может сохраняться в воде в течение (месяцев)
1)1
2)4
3)2
4)*3

47. Водопроводная вода считается хорошей, если общее количество микробов в 1 мл воды равно
1)50
2)*100
3)200
4)150

48. Неблагоприятной средой для жизни микроорганизмов является
1)почва
2)*воздух
3)вода
4)пищевые продукты

49.Наибольшее количество микробов в воздухе наблюдается
1)зимой
2)весной
3)осенью
4)*летом

50. Через воздух могут передаваться такие заболевания как
1)*грипп
2)*корь
3)*туберкулез
4)гепатит

51. В дыхательных путях человека при вдыхании воздуха задерживается микробов (%)
1)90,1
2)95,2
3)*99,8
4)92

52. Человек в среднем вдыхает за сутки воздуха в количестве литров
1)*12000-14000
2)10000-15000
3)50000-10000
4)15000-20000

53. Наиболее разнообразна микрофлора у человека
1)на коже
2)в кишечнике
3)*в ротовой полости
4)дыхательных путях

54. В составе микрофлоры кишечника взрослых людей обнаружены несколько видов бактерий (количество)
1)*260
2)500
3)300
4)200

55. Один из главных факторов, определяющих развитие микроорганизмов, является
1)влажность
2)*температура

3)давление
4)движение воздуха

56. В зависимости от оптимальной температуры развития микробы подразделяются на
1)*термофилы
2)*мезофиллы
3)*психрофилы
4)нейрофилы

57. К психрофилам относятся микробы, обитающие в почве
1)южных широт
2)средней полосы
3)*северных широт
4)мерзлоты

58. Оптимальная температура развития термофильных микроорганизмов находится в пределах (^{O}C)
1)50-65
2)15-20
3)30-40
4)*70-80

59. Стерилизация – это процесс полного уничтожения микроорганизмов действием
1)низких температур
2)повышенной влажности
3)радиационных излучений
4)*высоких температур

60. Стерилизация осуществляется при температуре (^{O}C)
1)63-80
2)90-100
3)*112-121
4)80-90

61. Пастеризация – это нагревание продукта при температуре (^{O}C)
1)*63-80
2)90-100
3)112-121
4)80-90

62. Наиболее устойчивы микроорганизмы к влиянию
1)высоких температур
2)повышенной влажности
3)*низких температур
4)радиационных излучений

63.Незначительно влияют на жизнедеятельность микроорганизмов
1)*рассеянные солнечные лучи
2)ультрафиолетовые лучи
3)ионизирующие излучения
4)радиоволны

64. К химическим веществам, губительно действующим на микроорганизмы, относят
1)*фенол
2)*формальдегид
3)*углекислый газ
4)соль

65. К ионизирующим веществам, губительно действующим на микроорганизмы, относятся лучи
1)*рентгеновские
2)*космические
3)*радиоактивные
4)ультразвуковые

66. В зависимости от отношения к pH среды все микроорганизмы делятся на группы
1)среднефилы
2)*нейтрофилы
3)*ацидофилы
4)*алколофилы

67. Бактерицидным действием обладают металлы
1)*серебро
2)*золото
3)*олово
4)железо

68. Возбудителями спиртового брожения являются
1)*дрожжи
2)плесневые грибы
3)вирусы
4)фаги

69. Процесс, при котором происходит разложение белков, называется брожением
1)маслянокислым
2)лимоннокислым
3)*уксуснокислым
4)молочнокислым

70. Возбудители уксуснокислого брожения хорошо переносят
1)увлажнение
2)стерилизацию
3)*высушивание
4)пастеризацию

Патогенные микроорганизмы

71. Микробы, способные вызывать заболевания людей, животных и растений называются
1)*патогенными
2)сапрофитами
3)паразитами
4)гетеротрофами

72. Для возникновения и развития инфекционного процесса необходимо
1)*наличие патогенного организма
2)*проникновение его в восприимчивый организм
3)*определенные условия внешней среды
4)определенное помещение

73.К свойствам присущим патогенным микроорганизмам относят

1)быстрое распространение в окружающей среде
2)*способность к токсикообразованию
3)*патогенность
4)*вирулентность

74. К тяжелому инфекционному заболеванию характерному только для человека относится
1)бруцеллез
2)туберкулез
3)сибирская язва
4)*холера

75. К пищевым инфекциям относят
1)*брюшной тиф
2)*бруцеллез
3)ботулизм
4)сальмонеллез

76. Нитриты и нитраты используют в качестве пищевых добавок в производстве изделий
1)хлебобулочных
2)макаронных
3)*колбасных
4) консервов

77. Иммунитет – это
1)ослабленность организма человека
2)*невосприимчивость человека к заболеваниям
3)предрасположенность человека к заболеваниям
4)противодействие организма человека деятельности микроорганизмов

78. Вещество, содержащееся в горьком миндале и в ядрах косточковых называется
1)фагин
2)фазин
3)нитраты
4)*амигдамин

79. В картофеле в небольших количествах содержится ядовитое вещество
1)*соланин
2)фазин
3)нитраты
4)амигдамин

80. К примесям, мигрирующим из материала посуды и являющими причиной пищевых отравлений относят
1)железо
2)сталь
3)*свинец
4)ртуть

81.. К примесям, мигрирующим из окружающей среды и являющими причиной пищевых отравлений относят
1)*мышьяк
2)сталь
3)свинец
4)*ртуть

82. Для профилактики глистных инвазий на предприятиях питания необходимо проверять работников на глистоносительство не реже одного раза (лет)
1)два
2)*один
3)четыре
4)три

83. Среди различных групп пищевых отравлений наиболее часто встречаются отравления
1)*грибами
2)рыбой
3)мясом
4)ядовитыми растениями

84. Микотоксикозы – отравления, причиной которых служат
1)соланин
2)*токсические грибы
3)нитраты
4)амигдамин

85. Гепатит А относится к
1)токсикоинфекциям
2)микотоксикозам
3)*пищевым инфекциям
4)пищевым отравлениям

Микробиология важнейших пищевых продуктов

86. Состав микрофлоры пищевых продуктов зависит от
1)*санитарного состояния
2)*условий производства
3)*хранения
4)документального оформления

87. Микрофлора поверхности мяса зависит от следующих причин –
1)возраста животного
2)*чистоты шкуры животного
3)*первичной обработки туш
3)*чистоты воздуха помещений

88. Признаком глубокой порчи основных пищевых продуктов является
1)*гниение
2)изменение цвета
3)наличие пленки подсыхания
4)излишняя влажность

89. Скорость проникновения микроорганизмов внутрь мяса тем меньше, чем
1)*ниже температура хранения
2)*выше упитанность туш
3)*большая часть поверхности туши покрыта жиром
4)старше возраст животного

90. Микрофлора мясных охлажденных полуфабрикатов зависит от
1)*микробиологических показателей мяса

2)*санитарно-гигиенических условий производства
3)возраста животного
4)площади производственного помещения

916. Особо подвержены бактериальной порче мясные изделия
1)крупнокусковые
2)мелкокусковые
3)порционные
4)*рубленные

92. Из колбасных изделий наименее стойки при хранении изделия группы колбас
1)*вареных
2)*ливерных
3)сырокопченых
4)варенокопченых

93. Стерильность яиц обеспечивается наличием в них белка
1)триптофана
2)*лизоцима
3)лизина
4)валина

94. Скорость порчи яиц зависит от
1)*температуры хранения
2)*относительной влажности воздуха
3)*состояния скорлупы
4)породы кур

95. Свежесть яиц определяется
1)термометром
2)вольтметром
3)*овоскопом
4)психрометром

96. На предприятиях общественного питания запрещено использование яиц
1)куриных
2)перепелиных
3)*утиных
4)*гусиных

97. Обсеменение рыбы бактериями может происходить через
1)*кишечник
2)*слизь кожи
3)*жабры
4)костный скелет

98. Признаками недоброкачественности рыбы являются
1)*впалые глаза
2)*жабры серого цвета
3)*вздутое брюшко
4)подсохшая кожа

99. Для увеличения сроков хранения рыбы используют
1)*антисептики
2)*антибиотики
3)витамины
4)пестициды

100. Для более длительного хранения рыбу
1)*замораживают
2)*маринуют
3)*коптят
4)охлаждают

101. При порче консервов различают бомбаж
1)*химический
2)*физический
3)*микробиологический
4)органический

102. Физический бомбаж бывает
1)сложным
2)простым
3)*ложным
4)*термическим

103 Микробиологический бомбаж консервов возникает в результате
1)закисания продуктов
2)накопления сероводорода
3)*жизнедеятельности микроорганизмов
4)неправильного режима хранения

104. В молоке могут содержаться возбудители инфекционных заболеваний, таких как
1)*бруцеллез
2)*туберкулез
3)*дизентерия
4)корь

105. Чтобы удлинить бактерицидную фазу молоко его необходимо охладить до температуры (^{O}C)
1)5
2)15
3)*10
4)8

106. Плоды и овощи обсеменяются микробами, попадающими на них из
1)других продуктов
2)*почвы
3)*воздуха
4)*воды

107. Особенно быстро порча плодов и овощей происходит при повышенных показателях
1)* температуры
2)давления
3)скорости движения воздуха
4)влажности

108. Необходимыми мероприятиями и обязательными требованиями в борьбе с болезнями плодоовощной продукции являются систематическая
1)калибровка
2)*сортировка
3)*санитарная обработка
4)*проверка

109. Для продления сроков хранения плоды и овощи

1)*маринуют
2)*квасят
3)*солят
4)бланшируют

110. Микрофлора, содержащаяся в зерновых продуктах находится в состоянии покоя, и зависит от
1)высокой температуры
2)*низкой влажности
3)санитарного состояния тары
4)состояния помещения

11. При увеличении влажности в зерновых продуктах, прежде всего, развиваются
1)дрожжи
2)*плесневые грибы
3)гнилостные бактерии
4)стафилококки

112. Посторонняя микрофлора, попавшая в жиры, вызывает следующие пороки продукта
1)изменение объема
2)*прогорклый вкус
3)*плесневение
4)*кислый вкус

113. Для защиты жиров от бактериальной порчи в них вводят
1)витамины
2)красители
3)*консерванты
4)окислители

114. В качестве консервантов для предотвращения бактериальной порчи жиров применяется кислота
1)уксусная
2)*сорбиновая
3)виноградная
4)аскорбиновая

115. Кислый вкус жира возникает в результате хранения жиров при температуре выше С
1)5
2)15
3)*10
4)20

Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе

116. Почва является неблагоприятной средой для обитания
1)*патогенных микроорганизмов
2)*вирусов
3)*грибов
4)дрожжей

117. Наибольшее количество микробов содержится в почве на глубине (см)
1)20-25
2)25-30
3)*5-15
4)15-20

118. В почве долго сохраняются споры
1)*столбняка
2)*ботулизма
3)*сибирской язвы
4)сальмонелл

119. Микрофлора воды зависит от
1)*биологического загрязнения
2)*качества очистки сточных вод
3)видов обитаемых
4)погодных условий

120. Холерный вибрион может сохраняться в воде в течение (месяцев)
1)1
2)4
3)2
4)*3

121. Водопроводная вода считается хорошей, если общее количество микробов в 1 мл воды равно
1)50
2)*100
3)200
4)150

122. Неблагоприятной средой для жизни микроорганизмов является
1)почва
2)*воздух
3)вода
4)пищевые продукты

123.Наибольшее количество микробов в воздухе наблюдается
1)зимой
2)весной
3)осенью
4)*летом

124. Через воздух могут передаваться такие заболевания как
1)*грипп
2)*корь
3)*туберкулез
4)гепатит

125. В дыхательных путях человека при вдыхании воздуха задерживается микробов (%)
1)90,1
2)95,2
3)*99,8
4)92

126. Человек в среднем вдыхает за сутки воздуха в количестве литров
1)*12000-14000
2)10000-15000
3)50000-10000
4)15000-20000

127. Наиболее разнообразна микрофлора у человека
1)на коже
2)в кишечнике
3)*в ротовой полости
4)дыхательных путях
128. В составе микрофлоры кишечника взрослых людей обнаружены несколько видов бактерий (количество)
1)*260
2)500
3)300
4)200
129. Один из главных факторов, определяющих развитие микроорганизмов, является
1)влажность
2)*температура
3)давление
4)движение воздуха
130. В зависимости от оптимальной температуры развития микробы подразделяются на
1)*термофилы
2)*мезофиллы
3)*психрофилы
4)нейрофилы
131. К психрофилам относятся микробы, обитающие в почве
1)южных широт
2)средней полосы
3)*северных широт
4)мерзлоты
132. Оптимальная температура развития термофильных микроорганизмов находится в пределах (^{O}C)
1)*50-65
2)15-20
3)30-40
4)70-80
133. Стерилизация – это процесс полного уничтожения микроорганизмов действием
1)низких температур
2)повышенной влажности
3)радиационных излучений
4)*высоких температур
134. Стерилизация осуществляется при температуре (^{O}C)
1)63-80
2)90-100
3)*112-121
4)80-90
135. Пастеризация – это нагревание продукта при температуре (^{O}C)
1)*63-80
2)90-100
3)112-121
4)80-90
136. Наиболее устойчивы микроорганизмы к влиянию
1)высоких температур
2)повышенной влажности
3)*низких температур
4)радиационных излучений
137.Незначительно влияют на жизнедеятельность микроорганизмов
1)*рассеянные солнечные лучи
2)ультрафиолетовые лучи
3)ионизирующие излучения
4)радиоволны
138. К химическим веществам, губительно действующим на микроорганизмы, относят
1)*фенол
2)*формальдегид
3)углекислый газ
4)соль
139. К ионизирующим веществам, губительно действующим на микроорганизмы, относятся лучи
1)*рентгеновские
2*космические
3)*радиоактивные
4)ультразвуковые
140. В зависимости от отношения к pH среды все микроорганизмы делятся на группы
1)среднефилы
2)*нейтрофилы
3)*ацидофилы
4)*алколофилы
141. Бактерицидным действием обладают металлы
1)*серебро
2)*золото
3)*олово
4)железо
142 Возбудителями спиртового брожения являются
1)*дрожжи
2)плесневые грибы
3)вирусы
4)фаги
143. Процесс, при котором происходит разложение белков, называется брожением
1)*маслянокислым
2)лимоннокислым
3)уксуснокислым
4)молочнокислым
144. Возбудители уксуснокислого брожения хорошо переносят
1)увлажнение
2)стерилизацию
3)*высушивание

4)пастеризацию

Патогенные микроорганизмы

145. Микробы, способные вызывать заболевания людей, животных и растений называются
1)*патогенными
2)сапрофитами
3)паразитами
4)гетеротрофами

146. Для возникновения и развития инфекционного процесса необходимо
1)*наличие патогенного организма
2)*проникновение его в восприимчивый организм
3)*определенные условия внешней среды
4)определенное помещение

147.К свойствам присущим патогенным микроорганизмам относят
1)быстрое распространение в окружающей среде
2)*способность к токсикообразованию
3)*патогенность
4)*вирулентность

148. К тяжелому инфекционному заболеванию характерному только для человека относится
1)бруцеллез
2)туберкулез
3)сибирская язва
4)*холера

149. К пищевым инфекциям относят
1)*брюшной тиф
2)*бруцеллез
3)ботулизм
4)сальмонеллез

150. Нитриты и нитраты используют в качестве пищевых добавок в производстве изделий
1)хлебобулочных
2)макаронных
3)*колбасных
4) консервов

151. Иммунитет – это
1)ослабленность организма человека
2)*невосприимчивость человека к заболеваниям
3)предрасположенность человека к заболеваниям
4)противодействие организма человека деятельности микроорганизмов

152. Вещество, содержащееся в горьком миндале и в ядрах косточковых называется
1)фагин
2)фазин
3)нитраты
4)*амигдамин

153. В картофеле в небольших количествах содержится ядовитое вещество
1)*соланин
2)фазин
3)нитраты
4)амигдамин

154. К примесям, мигрирующим из окружающей среды и являющими причиной пищевых отравлений относят
1)*мышьяк
2)сталь
3)свинец
4)*ртуть

155. Для профилактики глистных инвазий на предприятиях питания необходимо проверять работников на глистоносительство не реже одного раза (лет)
1)два
2)*один
3)четыре
4)три

155. Среди различных групп пищевых отравлений наиболее часто встречаются отравления
1)*грибами
2)рыбой
3)мясом
4)ядовитыми растениями

156. Микотоксикозы – отравления, причиной которых служат
1)соланин
2)*токсические грибы
3)нитраты
4)амигдамин

157. Гепатит А относится к
1)токсикоинфекциям
2)микотоксикозам
3)*пищевым инфекциям
4)пищевым отравлениям

Личная гигиена работников предприятий питания

158. Лица, поступающие на работу в пищевые предприятия, обязательно подвергаются медицинскому осмотру на
1)*глистоносительство
2)*туберкулез
3)*кишечные инфекции
4)Остеохондроз

159. Проведением лабораторных исследований определяют для всех работников анализ
1)крови на
2)* реакцию Вассермана
3)гемоглобин
4)лейкоциты
эриттроциты

160. В дальнейшем все работающие на предприятиях питания проходят флюорографию за год в количестве раз
1)два
2)*один

3)три
4)четыре

161. Все работники, подлежащие медицинскому освидетельствованию, должны быть обеспечены
1)* медицинской книжкой
2)свидетельством о рождении
3)водительским удостоверением
4)заграничным паспортом

162. Гигиеническое обучение работников проводится перед поступлением на работу и в 2 года в количестве раз
1)*два
2)один
3)три
4)четыре

163. Проведение занятий по гигиеническому обучению организуется
1)Торговой инспекцией
2)*СЭС
3)Налоговой инспекцией
4)Вышестоящей организацией

164. В соответствии с санитарными правилами лица, соприкасающиеся с готовыми пищевыми продуктами, временно отстраняются от работы при наличии
1)*гнойничковых заболеваний
2)*нагноившихся порезов
3)*болеющие ангиной
4)имеющих радикулит

165. Источником заражения человека сальмонеллами могут быть
1)овощи
2)*мясо
3)*рыба
4)*яйцо

166. Симптомы заболевания гельминтами проявляются через несколько дней в количестве
1)5-10
2)10-20
3)*10-25
4)5-15

167. Для профилактики глистных заболеваний следует жарить рыбу в течение минут
1)10-15
2)5-10
3)10-20
4)*20-25

168. При соблюдении личной гигиены поварам особенно важно содержать в чистоте
1)голову
2)ноги
3)*руки
4)тело

169. В комплект санитарной одежды повара входят
1)рубашка
2)*халат
3)*фартук
4)*полотенце

Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов

170. Транспорт, используемый для перевозки продуктов должен иметь
1)ветеринарное свидетельство
2)*санитарный паспорт
3)визу
4)таможенную декларацию

171. Перевозить полуфабрикаты следует в течение 2 часов при температуре не выше в ° С
1)10
2)5
3)*6
4)3

172. Приемка продуктов на ПОП начинается с проверки
1)тары
2)*сопроводительных документов
3)машины
4)санитарного паспорта

173. Блюда, подлежащие транспортированию, необходимо готовить до перевозки, не более чем в количестве часов
1)2
2)3
3)*1
4)4

174. Согласно гигиеническим требованиям запрещено принимать на ПОП яйца
1)куриные
2)*утиные
3)*гусиные
4)перепелиные

175. Все продукты, поступающие на ПОП, должны соответствовать по качеству требованиям
1)*стандартов
2)накладных
3)счетам-фактурам
4)транспортным накладным

176. Безвредность продуктов определяется отсутствием в них
1)*болезнетворных микробов
2)*токсинов
3)*ядов
4)пищевых добавок

177. Доброкачественность продукта – это отсутствие явлений
1)*гниения

2)*плесневения
3)*брожения
4)вкуса

178. Органолептический метод качества продукции – это определение в них
1)пищевой ценности
2)*цвета
3)*запаха
4)*консистенции

179. Качество яиц определяют с помощью
1)термометра
2)манометра
3)*овоскопа
4)психрометра

180. К особо скоропортящимся товарам относятся продукты, максимальный срок хранения которых составляет в часах, не более
1)*6-74
2)10-80
3)20-50
4)5-80

181. Хранение особо скоропортящихся продуктов на предприятиях питания допускается при температуре в ° С
1)5-10
2)*2-6
3)1-5
4)4-8

182. Количество запаса сырья для бесперебойной работы предприятия определяют на основании
1)*производственной мощности предприятия
2)количества работающих
3)сезона года
4)ассортимента продукции

183. Наиболее загрязненным сырьем, поступающим на ПОП является
1)рыба свежая
2)мясная продукция
3)*овощи
4)бакалейные товары

Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений

184. Помещения предприятий общественного питания в зависимости от назначения делятся на
1)учебные
2)*производственные
3)культурно – просветительные
4)оздоровительные

185. К административно – бытовым помещениям ПОП относятся
1)сервизная
2)кухня
3)*кабинет директора
кондитерский цех

186. На предприятиях ПОП запрещается размещение светильников над
1)лестницами
2) полками
3)*котлами и плитами
4) проходами

187. Материал, используемый для изготовления посуды и инвентаря для ПОП, называется
1)медь
2)железо
3)*нержавеющая сталь
4) пластмасса

188. На предприятиях общественного питания не рекомендуется использовать посуду для приготовления и хранения горячей пищи
1)*эмалированную
2)*пластмассовую
3)из нержавеющей стали
4)*алюминиевую

189. Уборку территории предприятия общественного питания следует производить
1)один раз в неделю
2)через день
3)*ежедневно
4)два раза в неделю

188. Полы на ПОП моют теплой водой с применением раствора щелока в %
1)*2 – 3
2)1 – 2
3)5 – 6
3)10

189. Складские помещения ПОП убирают
1)два раза в неделю
2)*ежедневно
3)один раз в неделю
4)через день

189. Ручная мойка посуды осуществляется в ваннах в количестве
1)четырех
2)двух
3)* трех
4)одной

190. Температура воды в первой ванне для ручной мойки посуды составляет в ºС
1)*45
2)50
3)65
4)20

191. Лучшим материалом для изготовления моечных ванн является
1)алюминий
2)дюралюминий
3)*нержавеющая сталь

4)железо

192. Вымытые столовые приборы рекомендуются прокаливать в жарочном духовом шкафу в количестве минут

1)8-10 минут
2)5–7 минут
3)*2–3 минут
4)6-8 минут

193. Дезинфекция – это мероприятия по уничтожению

1)тараканов
2)грызунов
3)*болезнетворных микроорганизмов
4)плесени

194. Для дезинфекции используются вещества

1)токсичные
2)*хлорсодержащие
3)ароматические
4)резкопахнущие

195. Хлорная известь – это

1)бесцветный газ
2)водный раствор
3)*сухой белый порошок
4)аэрозоль

196. Дезинфицирующей способностью обладает

1)*раствор уксусной кислоты
2)дистиллированная вода
3)раствор марганца
4)перекись водорода

197. Дезинсекция – это методы борьбы с

1)грызунами
2)болезнетворными микроорганизмами
3)*насекомыми
4)плесенью

198. Дератизация – это истребление различными способами

1)тараканов
2)микроорганизмов
3)мух
4)*грызунов

Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий общественного питания

199. Гигиена – это наука о создании

1)благоприятных условиях окружающей среды для работающих
2)мероприятий проведения досуга
3)*оптимальных научно – обоснованных условий жизни населения
4)организации работы предприятий общественного питания

200. Основная задача гигиены питания

1)*изучение физиологических потребностей человека, разработка нормативов питания
2)организация мероприятий по обслуживанию населения
3)организация снабжения предприятий питания продовольствием
4)изучение условий жизнедеятельности населения

201. К физическим факторам внешней среды относятся

1)*физические свойства воздуха
2)климат
3)состояние устройства предприятий общественного питания
4)производственная структура

202. Гигиенические требования к проектированию предприятий питания зависят от

1)места расположения
2)*факторов окружающей среды
3)типа предприятия
4)количества сотрудников

194.Производственные помещения предприятий при проектировании ориентируют в отношении сторон света на

1)восток
2)запад
3)*север
4)юг

195. Нормируемая величина температуры в рабочей зоне производственного помещения

1)25 – 30°С
1)10 – 20°С
3)30 – 35°С
4)*8 – 25°С

196. Наибольшее содержание в составе атмосферного воздуха приходится на

1)водород
2)кислород
3)*азот
4)фтор

197. Нормальным считается атмосферное давление в мм рт. ст. над уровнем моря

1)860
2)560
3)*760
4)660

198. Кислорода во вдыхаемом воздухе содержится

1)78,08 %
2)0,94 %
3)*20,94 %
4)0,04 %

199. В 1 м^3. чистого воздуха содержится микробов не более

1)200
2)*1500
3)400
4)200

200. Системой вентиляции, позволяющей автоматически поддерживать оптимальные

условия температуры, влажности, движения и чистоты воздуха является
1)приточная
2)приточно-вытяжная
3)*кондиционирование
4)вытяжная

201. К механическим примесям воздуха относятся
1)вода
2)*частицы почвы
3)микроорганизмы
4)сернистый газ

202. По виду теплоносителя системы отопления подразделяются на
1)атомные
2)*водяные
3)*паровые
4)*воздушные

203. Жесткость воды объясняется наличием в ней солей
1)*кальция и магния
2)солей марганца
3) солей хлоридов
4)полифосфатов

204. К физическим свойствам воды относятся
1)*прозрачность
2)*запах
3)*вкус
4)жесткость

205. Предприятие общественного питания должно быть удалено от свалок не менее чем на метров
1)2000
2)500
3)*1000
4)100

206. Государственный санитарный надзор проводится
1)*органами СЭЗ
2)торговой инспекцией
3)налоговой инспекцией
4)вневедомственными организациями

207. Государственный санитарный надзор осуществляется в форме надзора
1)*предупредительного
2)*текущего
3)периодического
4)капитального

208. Государственную санитарную службу возглавляет
1)*главный санитарный врач
2)главный инспектор
3)министр здравоохранения
4)начальник отдела СЭЗ

Преподаватель А.С. Морозова

Время выполнения: 30 минут

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка (кол-во баллов)
У1 Использовать лабораторное оборудование	Электронный тест	20 баллов
У2 Определять основные группы микроорганизмов		
У3 Проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам		
У4 Соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства		
У5 Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря		
У6 Осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.		
З 1Основные понятия и термины микробиологии		
З 2 Классификацию микроорганизмов		
З3 Морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов		
З 4 Генетическую и химическую основу наследственности и формы изменчивости микроорганизмов		
З 5 Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе		
З 6 Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха		
З 7 Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов		
З 8 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления		
З 9 Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития		
З 10 Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции		
З 11 Схему микробиологического контроля		
З 12 Санитарно-эпидемиологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде		
З 13 Правила личной гигиены работников пищевых производств		

9. Шкала оценки образовательных достижений

Баллы	Качественная оценка	Количественная оценка
91-100	отлично	«5»
76-90	хорошо	«4»
61-75	удовлетворительно	«3»
менее 61	неудовлетворительно	«2»
более 60	зачтено	
менее 61	не зачтено	

10. Перечень используемых материалов, оборудования и информационных источников

10.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
Реализация программы дисциплины предполагает наличие:

- учебных кабинетов: технологического оборудования
– кулинарного и кондитерского производства»,
–безопасности жизнедеятельности и охраны труда,
– информационных технологий в профессиональной деятельности;
лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены;
учебного кулинарного цеха. учебного кондитерского цеха;
- зала библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет,

Используемые материалы и оборудование

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов

1 .*«*Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства*»:*
-мультимедийное оборудование,
-интерактивная доска;
-обучающие стенды;
-учебные пособия;
-комплект учебно-методической документации;
-комплект контрольно-измерительных материалов.

2.*«*Безопасность жизнедеятельности и охраны труда»:
- комплекты таблиц, раздаточного, дидактического и методического материала;
- обучающие стенды;
- учебные пособия;
- мультимедийное оборудование,
- интерактивная доска.

3. «Информационные технологии в профессиональной деятельности»*:*
-компьютеры;
-принтер;
-сканер;
-проектор;
-программное обеспечение общего назначения;
-комплект учебно-методической документации.
-мультимедийное оборудование,
-интерактивная доска;
-учебные пособия.

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

1. *«*Микробиологии, санитарии и гигиены*»*
-методические пособия;
-комплект плакатов;
-лабораторное оборудование.
2.*«*Учебный кулинарный цех*»*
-рабочее место преподавателя;
-рабочие места студентов;
-методические пособия;
-комплект плакатов;
-лабораторное оборудование.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха:
-ванна моечная ВСМ-1/430КК;
-пароконвектомат;
-стеллаж производственный для посуды;
-шкаф кухонный (двери купе);

-блинница электрическая;
-ванны моечные;
-весы электронные;
-кофе машина;
-мясорубка;
-печь электрическая;
-холодильная витрина;
-аппарат для нарезки Beckers Italy Слайсер серии ES 220;
-печь СВЧ Samsung – CE 287 MNR.

Оборудование учебного кондитерскогоо цеха и рабочих мест цеха:
- пароконвектомат;
- ванна моечная ВСМ-1/530КК;
- ванна-раковина;
- машина тестомесильная;
- миксер;
- печь электрическая;
- соковыжималка;
- стеллаж производственный;
- холодильник ШХ-07;
- холодильный ларь ZS-210;
- шкаф расстойный металлический;
-взбивальная машина.

10.2. Информационные источники
Основные источники:

Основные источники:

Нормативно-правовые документы:

1. Федеральный закон. О защите прав потребителей: Федеральный закон РФ от 07.12.92 №2300-1 (с изм. и доп. от 24.04.2020 г. №144-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
2. О техническом регулировании: Федеральный закон РФ от 27.12.2002 №184-ФЗ (с изм. и доп. от 28.11.2018 г. №449-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
3. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный закон РФ от 02.01.2000 (с изм. и доп. от 23.04.2018 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»
4. .Правила оказания услуг общественного питания: утв. Постановлением Правительства РФ №1036 от 15.08.1997 г. (с изм. и доп. от 04.10.2012 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
5. .ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения». [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
6. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» (вместе с «Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов»). [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
7. ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
8. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации № 332. От 13.04.93.
9. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

10. Дополнения к «Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов». Пищевые добавки. Утв. Госкомсанэпиднадзором Российской Федерации № 01-19(42-11 14 августа 1994г)

11. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.99 (с изменениями на 3 августа 2018 года) (редакция, действующая с 21 октября 2018 года)

12. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.00

13. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации от 13.04.93 №332 с изменениями в соответствии с Постановлением КМРУз от 23.05.2009 г. № 147

14. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"

15. СанПиН2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов

16. СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого снабжения

17. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

18. Сборник рецептур блюд диетического питания. - Киев: Техника, 1988

19. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. - М.: «Хлебпроминформ», 2000

20.СП 2.3,6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

2. Учебная литература:
Основная:

1. Емцев, В. Т. Микробиология : учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин – 8-е изд., испр. и доп. – Москва : https://biblio-online.ru/bcode/437766

2.Васюкова, А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник / Васюкова А.Т. – Москва : КноРус, 2021. – 196 с. https://book.ru/book/936275

Дополнительная:

1.Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2019. – 233 с.https://biblio-online.ru/bcode/447613

Интернет - ресурсы:
ЭБС «BOOK.RU» https://www.book.ru
ЭБС «Юрайт» www.biblio-online.ru
ЭБС «ЛАНЬ» https://e.lanbook.com