

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ РЕЧНОЙ КОЛЛЕДЖ»

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК ПЦ

Протокол **№ 10**

от « 15 » мая 2023 г.

Председатель ПЦК ПЦ

_____ / С.А. Спецов /

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР

_____ / Г.Ф. Рамазанова /

« 15 » мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной
санитарии**

для профессии
43.01.04 Повар судовой

Новосибирск, 2023г.

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии** и разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее - СПО) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.04. Повар судовой, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 02 августа 2013 г. № 726 (ред. от 09.04.2015) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.04 Повар судовой, относится к укрупненной группе перечня профессий среднего профессионального образования 43.00.00. «Сервис и туризм»;
- Методических разъяснений по составлению рабочей программы воспитания и плана воспитательной работы на основе примерной рабочей программы воспитания, включенной в ПООП СПО по профессиям/специальностям (для образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования), утвержденные приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 27 января 2022 г. N П-7, разработанные Центром содержания и оценки качества СПО.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский речной колледж».

Разработчик: Павловская Галина Геннадьевна, преподаватель общепрофессионального и профессионального циклов.

Квалификационная категория: высшая.

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих служащих (далее - ППКРС), составлена в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.04 Повар судовой, входящей в укрупнённую группу профессий 43.00.00. Сервис и туризм. Срок получения образования по образовательной программе СПО - 2 года 10 месяцев в очной форме обучения на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии, является общепрофессиональной дисциплиной общепрофессионального цикла обязательной части образовательной программы СПО - ППКРС в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.04 Повар судовой. Знания и умения дисциплины используются при изучении профессиональных модулей.

1.3 Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Содержание рабочей программы ОП.01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии, направлено на достижение воспитательных и образовательных целей.

В результате освоения дисциплины «Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии» обучающийся должен **уметь**:

- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Освоение программы способствует формированию следующих общих компетенций, включающих в себя способности:

Код ОК	Предусмотренные формированию способности обучающихся
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Освоение программы способствует формированию следующих профессиональных компетенций:

Код ПК	Содержание компетенции
ПК 1.3	Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов
ПК 1.4	Осуществлять хранение продуктов
ПК 2.1	Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды
ПК 2.2	Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне
ПК 2.3	Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе
ПК 2.4	Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе

ПК 3.1	Готовить и отпускать холодные блюда и закуски
ПК 3.2	Готовить и отпускать первые блюда и соусы
ПК 3.3	Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий
ПК 3.4	Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей
ПК 3.5	Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов
ПК 3.6	Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы
ПК 3.7	Готовить и отпускать блюда из яиц и творога
ПК 3.8	Готовить сладкие блюда и напитки
ПК 3.9	Готовить мучные кулинарные блюда
ПК 3.10	Готовить блюда диетического питания
ПК 4.1	Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Освоение содержания учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания по профессии 43.01.04 Повар судовой:

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих **личностных результатов** по профессии:

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценности собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 18. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;

ЛР 19. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.

Код	Личностные результаты (дескрипторы)
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценности собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 18	Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства
ЛР 19	Проявляющий интерес и любознательность к техническим

	направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений
--	---

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 66 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 44 часа,

в том числе ЛПЗ – 6 часов;

- самостоятельной работы обучающегося - 22 часа.

- консультации – 4 часа.

Дифференцированный зачет – 2 часа.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>66</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>44</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	<i>2</i>
практические занятия	<i>4</i>
контрольные работы	<i>6</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>22</i>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	<i>2</i>

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОП.01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции и личностные результаты	
1	2	3	4	5	
Раздел 1	Основы микробиологии	20			
Тема 1.1 Морфология микроорганизмов	Содержание учебного материала	14			
	1.	Понятие о микроорганизмах, классификация, характеристика основных групп микроорганизмов (бактерии, плесневые грибы, дрожжи, ультрамикробы) Особенности их строения, размножения.	2	2	<i>ОК 1 – 7; ЛР4,7,8,9,10,11, 18,19 ПК 1.3- 1.4 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1 - 3.10 ПК 4.1</i>
	2.	Значение процессов вызываемых ими в природе, при производстве и хранении пищевых продуктов. Техника микроскопирования: устройство микроскопа, приготовление препаратов.	2	2	
	3.	Обмен веществ как главная особенность живого организма. Ферменты: понятие, свойства; факторы, влияющие на ферментативную активность; использование. Физиология микроорганизмов. Питание микроорганизмов. Классификация микроорганизмов по типу питания. Дыхание микроорганизмов..	2	2	
	4.	Брожение: классификация, сущность. Конечные продукты брожения. Влияние условий на интенсивность брожения. Гниение: сущность. Образующиеся при гниении вещества. Роль гнилостных микроорганизмов в природе, в процессах порчи пищевых продуктов.	2	2	
	5.	Влияние условий внешней среды на микроорганизмы (температура, влажность, концентрация среды, излучение). Распространение микроорганизмов в природе. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.	2	2	

	6.	Микрофлора пищевых продуктов однородных групп(мясных, рыбных, молочных, яичных, жировых, плодоовощных, зерномучных, консервов). Источники обсеменённости продуктов. Факторы, влияющие на обсеменённость. Виды порчи, возбудители. Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов. Гигиеническая оценка качества.	2 2 10	2	
	Лабораторные работы: Изучение устройства микроскопа и овладения техникой микроскопирования. Микроскопирования бактерий, плесневых грибов, дрожжей.			2	
	Самостоятельная работа обучающихся. Написать реферат на предложенные темы: «Распространение микроорганизмов в природе», «Влияние биологических факторов на микроорганизмы», «Микрофлора воды», «Микрофлора тела человека».				
	Содержание учебного материала		6		
Тема 1.2 Пищевые инфекции	1.	Пищевые заболевания: классификация. Пищевые инфекции: виды, краткая характеристика возбудителей, их устойчивость во внешней среде, источники и пути заражения, особенности профилактики. Защитные силы организма человека. Иммуитет, его виды.	2	2	<i>ОК 1 – 7; ЛР4,7,8,9,10,11, 18,19 ПК 1.3- 1.4 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1 - 3.10 ПК 4.1</i>
	2.	Пищевые отравления: классификация. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения, причины их возникновения, меры профилактики. Микробиологический контроль на предприятиях общественного питания как средство предупреждения пищевых заболеваний.	2	2	
	Практические занятия: Анализ материалов расследования пищевых отравлений. Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений.		2	2	
	Раздел 2		Санитария и гигиена в пищевом производстве.	24	
	Содержание учебного материала				
Тема 2.1 Личная гигиена работников общественного питания	1	Гигиена и санитария: понятие. Основные направления гигиенической науки. Личная и производственная гигиена. Медицинский контроль персонала предприятий общественного питания. Личная медицинская книжка. Заболевания препятствующие работе на предприятиях общественного питания. Сроки проведения медицинского обследования. Значение санитарно – гигиенической подготовки персонала.	2	2	<i>ОК 1 – 7; ЛР4,7,8,9,10,11, 18,19 ПК 1.3- 1.4 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1 - 3.10 ПК 4.1</i>
	Самостоятельная работа обучающихся: Написать доклады на темы: «Личная гигиена работников предприятий общественного питания», «Санитарные требования к внешнему виду повара, кондитера, официанта, бармена, буфетчика».		4	2	
	Тема 2.2		Содержание учебного материала	22	2

1.	Санитарно - гигиенические 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	2	2	ОК 1 – 7; ЛР4,7,8,9,10,11, 18,19
2.	Санитарно – гигиенические требования к конструкции и размещению торгово – технологического оборудования. Санитарный режим.	2	2	ПК 1.3- 1.4 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1 - 3.10
3.	Гигиенические требования к содержанию рабочих мест производственного и обслуживающего персонала. Дезинфекция. Дезинсекция и дератизация.	2	2	ПК 4.1
4.	Санитарные требования к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения.	2	2	
5.	Санитарные требования к транспорту для перевозки продовольственного сырья, продуктов питания, кулинарной продукции. Гигиенические требования к таре.	2	2	
6.	Санитарные требования к условиям перевозки особо скоропортящихся продуктов. Оценка качества принимаемых продуктов. Санитарно – гигиенические требования к складским помещениям	2	2	
7.	Санитарно – гигиенические требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья. Санитарно гигиеническая оценка различных способов тепловой обработки пищевых продуктов. Санитарные требования к режимам тепловой обработки.	2	2	
8.	Санитарные требования к приготовлению рубленых изделий, холодных блюд. Санитарные требования к реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий. Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся кулинарной продукции.	2	2	
9.	Санитарные требования к контролю качества готовой продукции. Санитарные требования к процессам обслуживания посетителей и оказания различных видов услуг.	2	2	
Практические занятия: Разбор данных санитарно-бактериологического анализа готовых блюд и кулинарных изделий.		2		
Контрольные работы: Тесты по темам раздела.		2		
Самостоятельная работа обучающихся: Написать доклад на темы: « Государственный и ведомственный санитарный надзор», « Санитарно-гигиенические требования к конструкции и размещению торгово-технологического оборудования».				
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2		
Обязательная аудиторная учебная нагрузка		44		
Самостоятельная работа		22		
ЛПЗ		6		
Дифференцированный зачет		2		
Итого:		66		

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Физиологии и гигиены питания»; лаборатории «Микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся в соответствии с возрастными особенностями;
- рабочее место преподавателя;
- классная магнитная доска (мел, маркер).

Технические средства обучения:

- персональный компьютер;
- мультимедийное оборудование.

Учебно-методическое обеспечение:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия: демонстрационные плакаты, раздаточный материал;
- видеотека по курсу - учебные фильмы по темам дисциплины.
- раздаточный материал.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся в соответствии с возрастными особенностями;
- рабочее место преподавателя;
- микроскопы;
- комплект учебно-методической литературы, дидактические материалы.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы в библиотечном фонде имеются печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, в том числе рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда учтены издания, предусмотренные примерной основной образовательной программой по профессии.

3.2.1 Основные печатные издания

1. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования. М. Издательский центр «Академия» 2019 г.;
2. СанПиН 42–123–5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;

3. СанПиН 42-123-4116-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
4. ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу.

3.2.2 Основные электронные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].-
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98;
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758

3.2.3 Дополнительные источники

1. Сборник рецептур блюд. М, Экономика, 20019 г.;
2. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. М., Экономика, 2020 г.;
3. СанПиН 1923-78 Санитарные правила по применению пищевых добавок;
4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 23 августа 2017 г. N 816 "Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ";
5. Письмо Министерства образования и науки РФ от 10 апреля 2014 г. N 06-381 «О направлении методических рекомендаций».

Дополнительные электронные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].-
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98; http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
7. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
8. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
9. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
10. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
11. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
12. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>

3.3 Организация образовательного процесса

3.3.1 Требования к условиям проведения учебных занятий

Освоение программы при реализации образовательных программ с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

При дистанционном освоении учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии» требует наличия электронных средств общения, передачи информации и т.п.

Освоение программы при реализации образовательных программ с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, предполагает функционирования электронной информационно-образовательной среды, включающей в себя электронные

информационные ресурсы, электронные образовательные ресурсы, совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, в том числе чаты в мессенджерах, соответствующих технологических средств и обеспечивающей освоение обучающимися образовательных программ в полном объеме независимо от места нахождения обучающихся. Освоение программы предполагает наличие специальной электронной системы учета результатов образовательного процесса, в том числе в форме электронного журнала.

Электронное обучение и дистанционные образовательные технологии используются для:

- организации самостоятельной работы обучающихся (предоставление материалов в электронной форме для самоподготовки; обеспечение подготовки к практическим и лабораторным занятиям, организация возможности самотестирования и др.);
- проведения консультаций с использованием различных средств онлайн-взаимодействия (например, вебинаров, форумов, чатов) в электронно-информационной образовательной среде Колледжа/или с применением других платформ/сервисов для организации онлайн-обучения;
- организации текущего и промежуточного контроля обучающихся и др.

Смешанное обучение реализуется посредством:

- организации сочетания аудиторной работы с работой в электронно-информационной образовательной среде Колледжа/или с применением других платформ/сервисов для организации онлайн-обучения;
- регулярного взаимодействия преподавателя с обучающимися с использованием технологий электронного и дистанционного обучения;
- организации групповой учебной деятельности обучающихся в электронно-информационной образовательной среде Колледжа или с применением других платформ/сервисов для организации онлайн-обучения.

Основными средствами, используемыми для реализации данных технологий, являются:

3.3.2 Требования к условиям консультационной помощи обучающимся (при наличии консультаций)

Формы проведения консультаций: групповые и индивидуальные.

3.3.3 Требования к условиям организации внеаудиторной деятельности обучающихся

Реализация учебной дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к электронно-информационной образовательной среде Колледжа и библиотечному фонду, укомплектованному печатными и/или электронными учебными изданиями.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет.

Доступ к электронно-информационной образовательной среде Колледжа и библиотечному фонду, возможен с любого компьютера, подключённого к сети Интернет. Для доступа к указанным ресурсам на территории Колледжа обучающиеся могут бесплатно воспользоваться компьютерами, установленными в библиотеке или компьютерными классами (во внеучебное время).

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Квалификация педагогических работников Колледжа, участвующих в реализации образовательной программы, а также лиц, привлекаемых к реализации образовательной программы на других условиях, в том числе из числа руководителей и работников Колледжа и иных организаций, отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и в профессиональном стандарте

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года. Обеспечивается прохождение стажировок педагогов по направлению преподаваемой дисциплины в организациях и на предприятиях реального сектора экономики.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения семинарских занятий, обязательного тестирования, заслушивания сообщений, докладов, итогового тестирования и иные формы контроля, а также выполнения студентами индивидуальных заданий в том числе. При контроле могут применяться электронные формы обучения и контроля.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся выполнение требований, предусмотренных ФГОС по указанной профессии в части умений и знаний, личностные качества, компетенции профессиональные и общие:

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Коды формируемых профессиональ- ных и общих компетенций, личностных результатов
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов; 	<p>Наблюдение (на практике, на практическом занятии) Экспертная оценка (на практике, на практическом занятии)</p> <p>Проведения практических занятий и лабораторных работ. Экспортная оценка</p>	<p><i>ОК 1 – 7; ЛР4,7,8,9,10,11 18,19 ПК 1.3 - 1.4 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1 - 3.10 ПК 4.1</i></p>
<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные группы микроорганизмов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; -возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; - санитарно-технические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; - правила личной гигиены работников пищевых производств; 	<p>деятельности обучающихся при освоении ПМ</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа.</p> <p>Контрольная работа по тестам.</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа.</p> <p>Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК</p>	<p><i>ОК 1 – 7; ЛР4,7,8,9,10,11 18,19 ПК 1.3 - 1.4 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1 - 3.10 ПК 4.1</i></p>

<p>- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;</p> <p>- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.</p>	<p>Наблюдение за учащимися на лабораторно-практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка деятельности обучающихся при освоении ПМ</p>	
---	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся освоение профессиональных и развитие общих компетенций:

Результаты (общие и профессиональные компетенции)		Основные показатели оценки результата (критерии)	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1	<p>Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>чёткое различие концепций, относящихся к различным профессиональным направлениям; проявление высокого уровня самостоятельности при формировании профессиональных компетенций</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>
ОК 2	<p>Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>Наблюдение и оценка на практических занятиях</p>
ОК 3	<p>Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности оптимальность определения этапов решения задачи адекватность определения потребности в информации эффективность поиска источников нужных ресурсов</p>	<p>Наблюдение за применением способов бесконфликтного общения и саморегуляции в процессе организации устного опроса. Самоконтроль, тестирование, собеседование.</p>

		разработка детального плана действий правильность оценки рисков на каждом шагу точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов	Наблюдение за применением способов бесконфликтного общения и саморегуляции в процессе организации устного опроса. Самоконтроль, тестирование, собеседование.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Наблюдение за применением способов бесконфликтного общения и саморегуляции в процессе организации устного опроса. Самоконтроль, тестирование, собеседование.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	эффективность участия в деловом общении для решения оптимальность планирования профессиональной деятельности	Наблюдение за применением способов бесконфликтного общения и саморегуляции в процессе организации устного опроса. Самоконтроль, тестирование, собеседование.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	целенаправленное и эффективное применение профессиональных навыков при самоподготовке к исполнению воинской обязанности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ПК 1.3	Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов	демонстрация способов оценки и контроля качества пищевых продуктов и полуфабрикатов	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль - дифференцированный зачёт

ПК 1.4	Осуществлять хранение продуктов.	различие, применение и анализ условий и требований по хранению продуктов	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль - дифференцированный зачёт
ПК 2.1	Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.	применение нормативных требований по обеспечению санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль - дифференцированный зачёт
ПК 2.2	Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне.	Демонстрация технологии и способов обслуживания холодильного оборудования камбуза	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль - дифференцированный зачёт
ПК 2.3	Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе.	Демонстрация технологии и способов обслуживания механического оборудования камбуза	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль - дифференцированный зачёт
ПК 2.4	Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе.	Демонстрация технологии и способов обслуживания теплового оборудования камбуза	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль - дифференцированный зачёт
ПК 3.1	Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.	демонстрация технологии приготовления и способов отпуска	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль - дифференцированный зачёт
ПК 3.2	Готовить и отпускать первые блюда и соусы.	демонстрация технологии приготовления и способов отпуска	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль - дифференцированный зачёт
ПК 3.3	Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп,	демонстрация технологии приготовления и способов отпуска	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов

	бобовых и макаронных изделий		достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль - дифференцированный зачёт
ПК 3.4	Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.	демонстрация технологии приготовления и способов отпуска	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль - дифференцированный зачёт
ПК 3.5	Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.	демонстрация технологии приготовления и способов отпуска	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль - дифференцированный зачёт
ПК 3.6	Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.	демонстрация технологии приготовления и способов отпуска	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль - дифференцированный зачёт
ПК 3.7	Готовить и отпускать блюда из яиц и творога.	демонстрация технологии приготовления и способов отпуска	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль - дифференцированный зачёт
ПК 3.8	Готовить сладкие блюда и напитки.	Демонстрация приготовления	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль - дифференцированный зачёт
ПК 3.9	Готовить мучные кулинарные блюда.	Демонстрация приготовления	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль - дифференцированный зачёт
ПК3.10	Готовить блюда диетического питания.	Демонстрация приготовления	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль -

			дифференцированный зачёт
ПК 4.1	Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.	Демонстрация приготовления	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль - дифференцированный зачёт

В процессе освоения рабочей учебной программы дисциплины отслеживается формирование личностных качеств обучающихся, выраженных в виде личностных результатов:

Личностные результаты	Формы отслеживания
<ul style="list-style-type: none"> - проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценности собственного труда; - стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»; - осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности; - проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп; - сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства; - соблюдающий и пропагандирующий правила и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.; - сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях; - заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой; - проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры; - уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства; - проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений. 	<ul style="list-style-type: none"> - беседы - обсуждения - беседы - обсуждения - беседы - обсуждения - беседы - обсуждения - уроки- игры - кинопрос - беседы - обсуждения - конкурсы - уроки-игры - кинопросм - диспут - участие в конкурсной деятельности; - участие в профориентационной работе - участие в проектной, исследовательской деятельности