

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

*ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии  
и гигиены*

**для обучающихся на базе основного общего образования  
по профессии**

**43. 01 09 Повар, кондитер**

Рассмотрено на заседании предметной цикловой комиссии общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей,  
Протокол № 1 от « 05 » 09. 2024 г  
Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Дроздова Н. В.

Утверждаю  
Заместитель директора по УМР  
\_\_\_\_\_ М.Е. Малахова

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по направлению 43.01.09 Повар, кондитер (пр.Минобрнауки России от 09. 12 2016 г №1569; зарег. в Минюсте России 22. 12. 2016 г №44898), с учётом требований работодателей региона, примерной программы по учебной дисциплине, рекомендованной федеральным учебно-методическим объединением в системе СПО по укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00. Сервис и туризм.

**Организация-разработчик:** государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

**Разработчики:**

О.И. Романовская – преподаватель ГБПОУ РО «ДонТКИиБ» высшей квалификационной категории

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ	
6. МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД РЕАЛИЗАЦИИ УД СОГЛАСНО КАЛЕНДАРНОМУ ПЛАНУ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места. Дисциплина ОП.01 входит в дисциплины профессионального цикла и направлена на формирование общих компетенций ОК 1–8 и профессиональных компетенций ПК 1.1 - 1.3; 2.1 - 2.6; 3.1 - 3.8; 4.1 - 4.5.

Программа дисциплины ОП.01 разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы.

Учет требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер» позволит присутствующем образовательном стандарте лучше учесть требования работодателей и соответственно – подготовить выпускников к трудоустройству, что повысит их востребованность на рынке труда.

Рабочая программа учебной дисциплины адаптирована для обучения инвалидов II вида (слабослышащие) и лиц с ограниченными возможностями здоровья и может быть использована с учетом их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивать коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

<b>Код ПК, ОК</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>–соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков</li> <li>–определять источники микробиологического загрязнения;</li> <li>–производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,</li> <li>– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;</li> <li>– готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>–основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>–основные группы микроорганизмов,</li> <li>–микробиология основных пищевых продуктов;</li> <li>–правила личной гигиены работников ПОП</li> <li>–классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>–правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>–основные пищевые инфекции и отравления</li> <li>–возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции</li> <li>–методы предотвращения порчи сырья и</li> </ul>

	– проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	готовой продукции
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	рассчитывать энергетическую ценность блюд;	–пищевые вещества и их значение для организма человека;
	рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;	–суточную норму потребности человека в питательных веществах;
	составлять рационы питания для различных категорий потребителей	–основные процессы обмена веществ в организме; –суточный расход энергии; –состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; –физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; –усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; –нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; –назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; –методики составления рационов питания
ОК 01	Распознавать задачу и анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Оценивать результат и последствия своих действий	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном контексте. Алгоритмы выполнения работ и методы работы в профессиональной и смежных сферах. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации и источники информации Структурировать получаемую информацию и выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска и оформлять их.	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива и личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции, Правила поведения в ходе выполнения профессионально деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической	Правила экологической безопасности при

	безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Современные средства и устройства информатизации

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>46</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>36</b>
том числе:	
практические занятия	18
лабораторные работы	2
теоретическое обучение	16
Консультации	4
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>6</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенции</i>
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. <i>Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.</i>		<b>ОК 1-7, 9</b>
<b>Раздел 1</b>	<b>Основы микробиологии в пищевом производстве</b>	<b>8</b>	<b>ОК 1-7, 9</b>
<b>Тема 1.1</b> <b>Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.  3. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. 4. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.		<b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>ОК 1-7, 9</b>
	<i>№1. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов</i>		<b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b>
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		<b>ПК 3.1-3.6</b>
	<i>№1. Изучение под микроскопом микроорганизмов</i>		<b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
<b>Тема 1.2</b> <b>Основные пищевые инфекции и</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез,		<b>ОК 1-7, 9</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b>

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

<b>пищевые отравления</b>	сибирская язва, ящур.		<b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания		
<b>Раздел 2</b>	<b>Основы физиологии питания</b>	<b>14</b>	
<b>Тема 2.1</b> <b>Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК 1-7, 9</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах		
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	№3. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности		<b>ОК 1-7, 9</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
<b>Тема 2.2</b> <b>Пищеварение и усвояемость пищи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК 1-7, 9</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения		
	2. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи		
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	№4. Изучение схемы пищеварительного тракта.		
	№5. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи		
<b>Тема 2.3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК 1-7, 9</b>



**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

<b>Обмен веществ и энергии</b>	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека		<i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i>
	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда		<i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	<b>Тематика практических занятий</b>		<i>ОК 1-7, 9</i>
	№6. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.		<i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i>
	№7. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)		<i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
<b>Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<i>ОК 1-7, 9</i>
	1. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда		<i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i>
	2. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания		<i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	№8. Составление рационов питания для различных категорий потребителей		
<b>Раздел 3</b>	<b>Санитария и гигиена в пищевом производстве</b>	<b>14</b>	
<b>Тема 3.1 Личная и производственная гигиена</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<i>ОК 1-7, 9</i>
	1. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.		<i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i>
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		<i>ПК 5.1-5.5</i>
<b>Тема 3.2 Санитарно-</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<i>ОК 1-7, 9,10</i>
	1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в		<i>ПК 1.1-1.5</i>

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

<b>гигиенические требования к помещениям</b>	организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания		<b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения		
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>ОК 1-7, 9</b>
	<b>№9.</b> Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования		<b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
<b>Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК 1-7</b>
	<b>1.</b> Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов		<b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b>
	<b>2.</b> Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок		<b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	<b>Тематика практических занятий</b>		
<b>Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</b>	<b>№10.</b> Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).		
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК 1-7, 9</b>
	<b>1.</b> Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация		<b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b>
	<b>2.</b> Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции		<b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
<b>Всего:</b>		<b>36</b>	

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

---

<i>Консультации</i>	<b>4</b>	
<i>Экзамен</i>	<b>6</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных заданий)

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета и лаборатории «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»; технического оснащения и организации рабочего места, учебного кулинарного и кондитерского цехов.

#### **Технические средства обучения**

Наименование	Количество
Ученические столы	14
Ученические стулья	28
Рабочее место преподавателя	1
Шкафы	3
Плакатница	1
комплект учебно–планирующей документации	1
Ноутбук, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи)	1
Интерактивная доска	1
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ электронные средства обучения и контроля</li> <li>▪ иллюстративный материал по темам</li> <li>• Электронные презентации по темам дисциплины ОП.01</li> </ul>	

#### **Оборудование лаборатории «Микробиологии, санитарии и гигиены»**

Наименование	Количество
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ рабочие места по количеству обучающихся</li> <li>▪ набор лабораторной посуды для приготовления дезинфицирующих растворов</li> <li>▪ комплект рекомендаций по выполнению ЛР и ПЗ</li> <li>▪ средства для санитарной обработки оборудования и инвентаря</li> </ul> <p><b>Основное оборудование микробиологической лаборатории:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.термостат – прибор для выращивания культур микроорганизмов</li> <li>2.сушильный шкаф – для стерилизации посуды и инвентаря сухим жаром</li> <li>3.аппарат Коха – для стерилизации питательных сред</li> <li>4.автоклав</li> <li>5.прибор Чижовой</li> <li>6.весы технические (с точностью до 0.01 г) и аналитические (с точностью до 0.001 г)</li> <li>7.центрифуги и мешалки</li> <li>8.pH – метры для определения кислотности полуфабрикатов</li> <li>9.микроскоп, предметные и покровные стёкла</li> <li>10.приспособления микробиологической лаборатории: <ul style="list-style-type: none"> <li>• бактериологические петли</li> <li>• препаровальные иглы</li> <li>• шпатели</li> <li>• деревянные мешалки</li> <li>• пипетки</li> <li>• штативы для пипеток и пробирок</li> <li>• карандаш по стеклу</li> <li>• набор ершей для мытья посуды</li> </ul> </li> </ol>	

<ul style="list-style-type: none"><li>• термометры</li><li>• сахариметр</li><li>• лупа</li><li>• капельницы с водой</li><li>• фильтровальная бумага</li><li>• 96 % этиловый спирт</li><li>• Фуксин, изотонический раствор хлорида натрия</li></ul>	
--	--

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы:

##### Нормативные:

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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
- 10.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015– 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические 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/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
12. 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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

13. 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/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

14. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

**Основные источники:**

<b>1</b>	Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб и допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2020 г.160с
<b>2</b>	Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2020г.256 с

**Дополнительные источники:**

<b>1</b>	Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2008г 376с
<b>2</b>	Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2008.,206с

**Интернет – ресурсы:**

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)

3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)

4. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)

5. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.meduniver.com](http://www.meduniver.com)

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01**

**«Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»**

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

<b>Результаты обучения</b>	<b>Формы и методы оценки результатов обучения</b>
<b>Знания</b>	<b>Текущий контроль</b>
3.1.Основные понятия и термины микробиологии	Наблюдение и оценка знаний при выполнении устных и письменных заданий по терминам во всех темах - фронтальный опрос; - работа в рабочих тетрадах;
3.2.Основные группы микроорганизмов	Наблюдение и оценка знаний при выполнении ПЗ и ЛР <b>Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве</b> <b>ЛР. № 1.</b> «Устройство микроскопа, правила работы с ним. Изучение под микроскопом микроорганизмов» - фронтальный опрос; - работа в рабочих тетрадах; - оценка самостоятельной работы
3.3.Микробиология основных пищевых продуктов	Наблюдение и оценка знаний на теоретических занятиях при выполнении заданий <b>Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве</b> - фронтальный опрос; - работа в рабочих тетрадах; - проверка конспектов
3.4.Основные пищевые инфекции и отравления	оценка знаний на теоретических занятиях при выполнении заданий <b>Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления</b> - фронтальный опрос; - работа в рабочих тетрадах; - тестирование Подготовка реферата <i>по темам:</i> Острые кишечные инфекции Пищевые отравления бактериального происхождения
3.5.Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции	наблюдение и оценка умений на практических занятиях при выполнении заданий <b>Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления</b> <b>Контрольная работа №1</b> по разделам: «Основы микробиологии», «Основы физиологии питания».
3.6.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции	оценка знаний на теоретических занятиях при выполнении заданий <b>Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления</b> <b>ПЗ №2.</b> Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах - фронтальный опрос; - работа в рабочих тетрадах; - оценка самостоятельной работы
3.7.Правила личной гигиены работников организации питания	Наблюдение и оценка знаний на теоретических занятиях при выполнении заданий <b>Тема 3.1.Личная и производственная гигиена</b> - устный опрос - работа в рабочих тетрадах; Подготовка реферата: Личная гигиена работников пищевого производст

	Экспертная оценка подготовки презентации по теме «Личная гигиена работников пищевого производства»
3.8.Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения	Наблюдение и оценка знаний на теоретических занятиях при выполнении заданий <b>Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям ПЗ №9.</b> Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования -устный опрос; - работа в рабочих тетрадах; <i>Подготовка сообщения:</i> Ассортимент моющих средств на рынке
3.9.Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;	- наблюдение и оценка знаний на теоретических занятиях при выполнении заданий <b>Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям</b> -письменный и устный опрос; - работа в рабочих тетрадах; <i>Подготовка сообщения:</i> Ассортимент дезинфицирующих средств на рынке
3.10.Пищевые вещества и их значение для организма человека	наблюдение и оценка знаний на лабораторных и практических занятиях при выполнении заданий <b>Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</b> <b>ПЗ №3.</b> Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности устный и письменный опрос; - фронтальный опрос; - работа в рабочих тетрадах;
3.11.Суточную норму потребности человека в питательных веществах	наблюдение и оценка знаний на ПЗ при выполнении заданий <b>Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</b> -устный и письменный опрос; - фронтальный опрос; - работа в рабочих тетрадах;
3.12.основные процессы обмена веществ в организме	- наблюдение и оценка знаний на ЛР и ПЗ при выполнении заданий <b>Тема 2.3 Обмен веществ и энергии.</b> устный и письменный опрос; - фронтальный опрос; - работа в рабочих тетрадах;
3.13.суточный расход энергии	наблюдение и оценка знаний на практических ПЗ при выполнении заданий <b>Тема 2.3 Обмен веществ и энергии</b> <b>ПЗ № 6</b> Расчет суточного расхода энергии человека устный и письменный опрос; - фронтальный опрос; - работа в рабочих тетрадах;
3.14.Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания	оценка знаний на теоретических занятиях при выполнении заданий <b>Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</b> -фронтальный опрос; - работа в рабочих тетрадах; - тестирование



3.15.физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	наблюдение и оценка умений на теоретических и практических занятиях при выполнении заданий <b>Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи</b> <b>ПЗ №4.</b> Изучение схемы пищеварительного тракта. - фронтальный опрос; - работа в рабочих тетрадях;
3.16.усвояемость пищи, влияющие на нее факторы	- наблюдение и оценка знаний на теоретических занятиях при выполнении заданий <b>Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи</b> устный и письменный опрос; - фронтальный опрос; - работа в рабочих тетрадях; <i>Подготовка сообщения: «Факторы, способствующие усвоению пищи»</i>
3.17.Нормы и принципы рационального и сбалансированного питания для различных групп населения	- наблюдение и оценка знаний на ЛР и ПЗ при выполнении заданий <b>Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</b> <b>ПЗ №5.</b> Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи устный и письменный опрос; - работа в рабочих тетрадях; - оценка самостоятельной работы
3.18.Назначение диетического(лечебного) питания, характеристику диет	- наблюдение и оценка умений на теоретических занятиях при выполнении заданий <b>Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</b> - фронтальный опрос; - работа в рабочих тетрадях; <i>Подготовка сообщения: «Планирование меню с учетом использования диетических кисломолочных продуктов»</i>
3.19.Методика составления рационов питания	- наблюдение и оценка умений на ЛР и ПЗ при выполнении заданий <b>Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения.</b> <b>ПЗ №8.</b> Составление рационов питания для различных категорий потребителей <b>Контрольная работа по разделу 2.</b>
<b>Умения</b>	<b>Текущий контроль</b>
У.1.Обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ	Оценка знаний на теоретических занятиях при выполнении заданий <b>Тема 3.1 Личная и производственная гигиена</b> - фронтальный опрос; - работа в рабочих тетрадях; - оценка самостоятельной работы
У.2.Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств	Наблюдение и оценка умений на ПЗ при выполнении заданий <b>Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям</b> - фронтальный опрос; - работа в рабочих тетрадях; - проверка конспектов
У.3.Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и	наблюдение и оценка умений на ПЗ при выполнении заданий <b>Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b> <b>ПЗ №10.</b> Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).

продуктов	<i>Подготовка реферата:</i> Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, приготовлению блюд и производству кондитерских изделий
У.4. Рассчитывать энергетическую ценность блюд	наблюдение и оценка умений на ЛР и ПЗ при выполнении заданий <b>Тема 2.3 Обмен веществ и энергии.</b> <b>ПЗ № 7. «Определение энергетической ценности пищи»</b> - фронтальный опрос; - работа в рабочих тетрадях;
У.5. Составлять рационы питания для различных категорий потребителей	наблюдение и оценка умений на ЛР и ПЗ при выполнении заданий <b>Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения.</b> <b>ПЗ № 8.</b> Составление рационов питания для различных категорий потребителей

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	<b>ЛР 1</b>
Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России.	<b>ЛР 2</b>
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине	<b>ЛР 3</b>
Принимающий семейные ценности своего народа, готовый к созданию семьи и воспитанию детей;	<b>ЛР 4</b>
Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля.	<b>ЛР 5</b>
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение.	<b>ЛР 6</b>
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей	<b>ЛР 7</b>
Признающий ценность непрерывного образования	<b>ЛР 8</b>
Уважающий этнокультурные, религиозные права человека	<b>ЛР 9</b>
Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях	<b>ЛР 10</b>
Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.	<b>ЛР 11</b>
Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	<b>ЛР 12</b>
Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства	<b>ЛР 13</b>
Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи	<b>ЛР 14</b>
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой	<b>ЛР 15</b>

экономики	
Способный искать нужные источники информации	<b>ЛР 16</b>
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.	<b>ЛР 17</b>
Осознающий значимость системного познания мира, критического осмысления накопленного опыта.	<b>ЛР 18</b>
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить.	<b>ЛР 19</b>
Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации.	<b>ЛР 20</b>
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	<b>ЛР 21</b>
Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.	<b>ЛР 22</b>
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности	<b>ЛР 23</b>
Проявляющий эмпатию, выражающий активную гражданскую позицию	<b>ЛР 24</b>
Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении себя или других людей).	<b>ЛР 25</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп.	<b>ЛР 26</b>
Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	<b>ЛР 27</b>
Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.	<b>ЛР 28</b>
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	<b>ЛР 29</b>
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	<b>ЛР 30</b>
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам.	<b>ЛР 31</b>
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	<b>ЛР 32</b>
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	<b>ЛР 33</b>
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	<b>ЛР 34</b>
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.	<b>ЛР 35</b>
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	<b>ЛР 36</b>

**6. МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД  
РЕАЛИЗАЦИИ УД СОГЛАСНО КАЛЕНДАРНОМУ ПЛАНУ  
ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**