

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП. 01. Микробиология, физиология питания,
санитария и гигиена**

для обучающихся на базе основного общего образования
специальности 43.02.15

Поварское и кондитерское дело

2025 г

Рассмотрено на заседании предметной
цикловой комиссии общеобразовательных и
гуманитарных дисциплин

Протокол № 1 от « 04 » __ 09 __ 2025г
Председатель ПЦК _____ Т.И.Топчей

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР
_____ М.Н. Шумилкина

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (пр. № 1565 от 09.12.2016г; зарегистрирован в Минюсте России 20.12.2016 г. № 44828), входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43 00 00 «Сервис и туризм», с учётом требований и пожеланий работодателей региона

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

Разработчики: О.И.Романовская – преподаватель спецдисциплин ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

Т.И. Топчей – методист ГБПОУ РО «ДонТКИиБ» высшей квалификационной категории

СОГЛАСОВАНА ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

ИП Оленичева Е.Ю. пекарня «Кекс» - Оленичева Е.Ю. – директор

ООО «Империя» - Высоцкий А.С. – директор

ООО «ЯМС-ХЛЕБ» - Ефимова Е.Г – директор.

Дата согласования «15» мая 2025 г

Содержание

| | страница |
|--|----------|
| 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 6 |
| ОП.01. МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ | |
| 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 12 |
| 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 16 |
| 5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ | 18 |
| 6 МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД РЕАЛИЗАЦИИ УД СОГЛАСНО КАЛЕНДАРНОМУ ПЛАНУ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ | 20 |

1. Общая характеристика программы учебной дисциплины ОП. 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

1.1. Область применения программы

Учебная дисциплина «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 09-10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|---|--|--|
| ПК1.1-1.4 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.7 ПК4.1-4.6 ПК5.1-5.6 ПК6.1-6.4 ОК01-07 ОК09 | У1-использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; У2-проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; У3-обеспечивать выполнение санитарно – эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; У4-обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; У5- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; -осуществлять микробиологический | 31-основные понятия и термины микробиологии; 32-классификация микроорганизмов; 33-морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; 34-генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; 35-роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; 36-характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; 37-особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; 38-основные пищевые инфекции пищевые отравления; 39-микробиологию основных пищевых продуктов; 310-основные пищевые инфекции и пищевые отравления; 311-возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производств кулинарной продукции; 312-методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; 313-правила личной гигиены работников организации питания; 314-классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; 315-правила проведения дезинфекции, |

| | | |
|--|---|---|
| | <p>контроль пищевого производства; У6-проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; У7-рассчитывать энергетическую ценность блюд; У8-составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</p> | <p>дезинсекции, дератизации; 316-схему микробиологического контроля; 317-пищевые вещества и их значение для организма человека; 318-суточную норму потребности человека в питательных веществах; 319-основные процессы обмена веществ в организме; 320-суточный расход энергии; 321-состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; 322-физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; 323-усвояемость пищи, влияющие на не факторы; 324-нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; 325-назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; 326-методики составления рационов питания</p> |
|--|---|---|

1.3 Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и

иностранном языке.

(п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464)

В содержании программы предусмотрено использование электронного образовательного ресурса для дистанционной формы обучения. Учебно – методический комплекс дисциплины содержит лекционный материал, презентации, комплект контрольно – измерительных материалов, в том числе и при дистанционной форме обучения.

- Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование

2. Структура и содержание учебной дисциплины

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

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объём часов |
|--|-------------|
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 82 |
| Объём образовательной программы: | 64 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 48 |
| Лабораторные работы | 4 |
| Практические занятия | 12 |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена | |
| Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося: | |
| Тематика внеаудиторной работы: | |
| <ul style="list-style-type: none">• Морфология микроорганизмов• Влияние условий внешней среды на микроорганизмы• Пищевые инфекционные заболевания• Острые кишечные инфекции• Пищевые отравления• Глистные заболевания• Личная гигиена работников в пищевом производстве• Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и содержанию пищевых производств• Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде и таре• Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию и хранению пищевых продуктов• Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, приготовлению блюд и производству кондитерских изделий• Ассортимент моющих и дезинфицирующих средств на рынке• Использование результатов микробиологических исследований при приготовлении и подаче разнообразных блюд, кондитерских изделий и выпечки,• Использование требований микробиологии, санитарии и гигиены при планировании меню» | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
|--|---|-------------|----------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Введение | Содержание учебного материала Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А.Лебедева. | 1 | ОК1-7, 9,10 |
| Раздел 1. Морфология и физиология микробов | | 15 | |
| Тема 1.1 Морфология микробов | Содержание учебного материала | 3 | ОК1-7, 9,10 |
| | Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот. | | |
| | Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности. | | |
| | Практические занятия | 2 | ОК1-7, 9,10 |
| | <i>Практическое занятие №1</i> Изучение устройства микроскопа. | | |
| Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных(профессиональных) задач | | | ОК1-7, 9,10 |
| Тема 1.2. Физиология микробов | Содержание учебного материала | 4 | ОК1-7, 9,10 |
| | Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. | | |
| | Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов | | |
| | Практическое занятие №2 Выращивание микробов на различных питательных средах. | 2 | ОК1-7, 9,10 |
| Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) работанадучебнымматериалом,ответынаконтрольныевопросы;изучениенормативных | | | |
| Тема 1.3. Влияние внешней среды на | Содержание учебного материала | 2 | ОК1-7, 9,10 |
| | Влияние внешней среды на микроорганизмы Распространение микробов в природе. | | |

| | | | |
|---|--|-----------|---|
| микроорганизмы | Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. | | |
| Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задачи упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач | | | |
| Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов | Содержание учебного материала | 2 | ОК1-7, 9,10 ПК1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5 |
| | Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет. | | |
| | Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля. | | |
| Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; Изучение нормативных материалов; Решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач | | | |
| Раздел 2. Основы физиологии питания | | 22 | |
| Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания | Содержание учебного материала | 4 | ОК1-7, 9,10 ПК1.2-1.5 ПК2.2-2.8 ПК3.2-3.6 ПК4.2-4.5 ПК5.2-5.5 |
| | 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 Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания | | |
| | Практические занятия | | ОК1-7, 9,10 |
| | Практическое занятие №3 Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности | 2 | |
| Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; Изучение нормативных материалов; Решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач | | | |

| | | | |
|---|---|----------|--|
| Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи | Содержание учебного материала | 2 | ОК1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК2.2-2.8 ПК3.2-3.6 ПК4.2-4.5 ПК5.2-5.5 ПК6.1 |
| | Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи | | |
| | Практические занятия | 2 | ОК1-7, 9,10 |
| | <i>Практическое занятие №4</i> Изучение схемы пищеварительного тракта. | | |
| Тема 2.3 Обмен веществ и энергии | Содержание учебного материала | 4 | ОК1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК2.2-2.8 ПК3.2-3.6 ПК4.2-4.5 ПК5.2-5.5 ПК6.1 |
| | Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека | | |
| | Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда | | |
| | Практические занятия | 2 | ОК1-7, 9,10 |
| | <i>Практическое занятие №5</i> Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя) | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; Изучение нормативных материалов; Решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач | | |
| Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения | Содержание учебного материала | 4 | |
| | 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 | | ПК6.1 ОК1-7, 9,10 |
| | 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 | | ПК6.1 ОК1-7, 9,10 |
| | Практические занятия | 2 | ОК1-7, 9,10 |
| | <i>Практическое занятие №6</i> Составление рационов питания для различных категорий | | |

| | | | |
|---|--|-----------|---|
| | потребителей | | |
| Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; Изучение нормативных материалов; Решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач | | | |
| Раздел 3. Гигиена и санитария в организациях питания | | 26 | |
| Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика | Содержание учебного материала | 8 | ОК1-7, 9,10 ПК1.2-1.5 ПК2.2-2.8 ПК3.2-3.6 ПК4.2-4.5 ПК5.2-5.5 ПК6.3-6.4 |
| | Личная гигиена работников пищевых производств. | | |
| | Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика. | | |
| | Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены | | |
| Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; Изучение нормативных материалов; Решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач | | | |
| Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала | Содержание учебного материала | 4 | ОК1-7, 9,10 ПК1.2-1.5 ПК2.2-2.8 ПК3.2-3.6 ПК4.2-4.5 ПК5.2-5.5 ПК6.3-6.4 |
| | Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в 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. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и срок хранения | | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №7 Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования | | |

| | | | |
|--|--|--------------|---|
| Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья | | | |
| Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов | Содержание учебного материала | 4 | ОК1-7, 9,10 |
| | Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов | | ПК1.2-1.5 ПК2.2-2.8 ПК3.2-3.6 ПК4.2-4.5 ПК5.2-5.5 ПК6.3-6.4 |
| | Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок | | |
| | Практические занятия | 2 | ОК1-7, 9,10 |
| | Практическое занятие №8 Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж). | | |
| Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья | | | |
| Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов | Содержание учебного материала | 6 | ОК1-7, 9,10ПК |
| | Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация | | 1.2-1.5 ПК2.2-2.8 ПК3.2-3.6 ПК4.2-4.5 ПК5.2-5.5 ПК6.3-6.4 |
| | Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции | | |
| Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологическиетребованиякорганизациямообщественногопитания,изготовлениюиоборотоспособностиивнихпищевыхпро дуктовипродовольственногосырья | | | ОК1-7, 9,10ПК 1.2-1.5 ПК2.2-2.8 ПК3.2-3.6 ПК4.2-4.5 ПК5.2-5.5 ПК6.3-6.4 |
| Промежуточная аттестация | | 69 | |
| Всего: | | 64+69 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины требует наличия кабинета и лаборатории «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»; «Технического оснащения и организации рабочего места»

Оборудование и технические средства обучения

| Наименование | Количество |
|---|------------|
| Ученические столы | 15 |
| Ученические стулья | 30 |
| Рабочее место преподавателя | 1 |
| Шкафы | 3 |
| Плакатница | 1 |
| ▪ набор лабораторной посуды для приготовления дезинфицирующих растворов ▪ комплект рекомендаций по выполнению лабораторно-практических работ ▪ средства для санитарной обработки оборудования и инвентаря | |
| комплект учебно–планирующей документации | 1 |
| Ноутбук, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи) | 1 |
| Интерактивная доска | 1 |
| ▪ электронные средства обучения и контроля ▪ иллюстративный материал по темам • Электронные презентации по темам дисциплины ОП.01 | 1 |

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы:

Нормативные:

Основные источники:

| | |
|---|--|
| 1 | 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», 2017 г.160с |
| 2 | С.С. Горохова, Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены: учеб пособие. – 3 изд., стер. – М.:Академия – 2017. – 64 с. |
| 3 | Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. |

| | |
|--|---|
| | проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2018г.256 с |
|--|---|

Дополнительные источники:

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

Обязательные печатные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015 г. № 213-ФЗ].
2. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
3. 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>
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
9. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015–01–01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
11. 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.
12. 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.
13. 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/
14. 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.phpshow_art=2758.

15. 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/

16. 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/

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

18. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

19. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

20. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский.

– 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

21. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2013 г. 256 с.

22. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для СПО / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

23. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для СПО / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с.

24. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для СПО / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с.

25. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с.

26. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для СПО / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с.

27. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для СПО / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с.

28. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для СПО / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с.

29. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для СПО / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с.

Электронные издания:

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

2. Всёовесе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru

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

4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс].

- Режим доступа: www.rusarticles.com
- 5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
- 6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus
- 7. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
- 8. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru
- 9. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс].
 - Режим доступа: <http://www.creativechef.ru/>
- 10. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru
- 11. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147247> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 12. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156618> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 13. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154401> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 14. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148272> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 15. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147248> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 16. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147261> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 17. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147246> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 18. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-

8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147248> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

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.

| Результаты обучения | Формы и методы оценки результатов обучения |
|--|--|
| Умения: | Текущий контроль |
| У1-использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; | Наблюдение и оценка знаний при выполнении устных и письменных заданий -индивидуальный опрос; -фронтальный опрос; -работа в рабочих тетрадях; -оценка самостоятельной работы <i>ПЗ №1</i> Изучение устройства микроскопа <i>ПЗ №2</i> Выращивание микробов на различных питательных средах. |
| У2-проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; | Наблюдение и оценка знаний при выполнении устных и письменных заданий -индивидуальный опрос; -фронтальный опрос; -работа в рабочих тетрадях; -оценка самостоятельной работы |
| У3-обеспечивать выполнение санитарно —эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; | ТЗ.3 Наблюдение и оценка знаний при выполнении устных и письменных заданий -индивидуальный опрос; -фронтальный опрос; -работа в рабочих тетрадях; -оценка самостоятельной работы <i>Практическое занятие №8</i> Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж). |
| У4-обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)при выполнении работ; У5- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; | ТЗ.2 Наблюдение и оценка знаний при выполнении устных и письменных заданий -индивидуальный опрос; -фронтальный опрос; -работа в рабочих тетрадях; -оценка самостоятельной работы <i>Практическое занятие №7</i> Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и |

| | |
|---|--|
| | дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования |
| У6-осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; У7-проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; | Т2.2 Наблюдение и оценка знаний при выполнении устных и письменных заданий -индивидуальный опрос; -фронтальный опрос; -работа в рабочих тетрадях; -оценка самостоятельной работы <i>Практическое занятие №3</i> Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности <i>Практическое занятие №4</i> Изучение схемы пищеварительного тракта. |
| У8-рассчитывать энергетическую ценность блюд; У9-составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека | Т 2.3 Наблюдение и оценка знаний при выполнении устных и письменных заданий -индивидуальный опрос; -фронтальный опрос; -работа в рабочих тетрадях; -оценка самостоятельной работы <i>Практическое занятие №5</i> .Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя) |
| Знания: | |
| 31-основные понятия и термины микробиологии; 32-классификация микроорганизмов; 33-морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; | Наблюдение и оценка знаний при выполнении устных и письменных заданий по терминам во всех темах |
| 34-генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; 35-роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; 36-характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; | Оценка знаний при выполнении устных и письменных заданий -индивидуальный опрос; -фронтальный опрос; -работа в рабочих тетрадях; -оценка самостоятельной работы |
| 37-особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; 38-основные пищевые инфекции пищевые отравления; 39-микробиологию основных пищевых продуктов; 310-основные пищевые инфекции и пищевые отравления; 311-возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производств кулинарной продукции; 312-методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; | Оценка знаний при выполнении устных и письменных заданий -индивидуальный опрос; -фронтальный опрос; -работа в рабочих тетрадях; -оценка самостоятельной работы |

| | |
|---|---|
| <p>313-правила личной гигиены работников организации питания; 314-классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; 315-правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; 316-схему микробиологического контроля;</p> | <p>Оценка знаний при выполнении устных и письменных заданий -индивидуальный опрос; -фронтальный опрос; -работа в рабочих тетрадях; -оценка самостоятельной работы Подготовка реферата: Личная гигиена работников пищевого производства</p> |
| <p>317-пищевые вещества и их значение для организма человека; 318-суточную норму потребности человека в питательных веществах; 319-основные процессы обмена веществ в организме; 320-суточный расход энергии; 321-состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; 322-физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; 323-усвояемость пищи, влияющие на не факторы; 324-нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; 325-назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; 326-методики составления рационов питания</p> | <p>Оценка знаний при выполнении устных и письменных заданий -индивидуальный опрос; -фронтальный опрос; -работа в рабочих тетрадях; -оценка самостоятельной работы</p> <p>Экспертная оценка подготовки презентации по теме «Личная гигиена работников пищевого производства» Подготовка рефератов и сообщений по темам курса</p> |

5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины в части достижения личностных результатов

| Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы) | Код личностных результатов реализации программы воспитания |
|---|---|
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. | ЛР 1 |
| Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России. | ЛР 2 |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине | ЛР 3 |
| Принимающий семейные ценности своего народа, готовый к | ЛР 4 |

| | |
|--|--------------|
| созданию семьи и воспитанию детей; | |
| Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля. | ЛР 5 |
| Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение. | ЛР 6 |
| Признающий ценность непрерывного образования | ЛР 8 |
| Уважающий этнокультурные, религиозные права человека | ЛР 9 |
| Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях | ЛР 10 |
| Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. | ЛР 11 |
| Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. | ЛР 12 |
| Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства | ЛР 13 |
| Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи | ЛР 14 |
| Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики | ЛР 15 |
| Способный искать нужные источники информации | ЛР 16 |
| Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению. | ЛР 17 |
| Осознающий значимость системного познания мира, критического осмысления накопленного опыта. | ЛР 18 |
| Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить. | ЛР 19 |
| Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации. | ЛР 20 |
| Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику. | ЛР 21 |
| Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости. | ЛР 22 |
| Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности | ЛР 23 |
| Проявляющий эмпатию, выражающий активную гражданскую позицию | ЛР 24 |
| Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении себя или других людей). | ЛР 25 |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. | ЛР 26 |
| Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. | ЛР 27 |
| Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур. | ЛР 28 |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. | ЛР 29 |

| | |
|--|--------------|
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. | ЛР 30 |
| Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам. | ЛР 31 |
| Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности. | ЛР 32 |
| Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий. | ЛР 33 |
| Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики. | ЛР 34 |
| Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости. | ЛР 35 |
| Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. | ЛР 36 |

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

| Дата | Содержание и формы деятельности | Участники | Место проведения | Ответственные | Коды ЛР |
|----------------|--|------------------|-------------------------|--|-----------------------------------|
| октябрь | День профессионально-технического образования в России | 2-3 курс | Территория техникума | зам директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, педагоги ДО | ЛР 1 - ЛР 32 |
| | Международный день повара | 2-3 курс | Территория техникума | зам директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, педагоги ДО | ЛР 1- ЛР 32 |
| ноябрь | Международный день отказа от курения (акция «Поменяй сигарету на конфету») | 2-3 курс | Территория техникума | Зам.директора по УВР, соц.педагог | ЛР 9- ЛР 10 ЛР 20- ЛР 22 |
| февраль | Региональная научно-практическая конференция «Шаг в науку» | 2-3 курс | Территория техникума | Зам.директора по УМР, зам. директора по УВР, преподаватели | ЛР 1- ЛР 32 |

| | | | | | |
|---------------|---|----------|----------------------|---|---|
| | Круглый стол «Права и обязанности гражданина» | 2-3 курс | Территория техникума | Преподаватели истории, обществознания | ЛР 1-3,5,14-16, 6-8,11-12,19, 20-22 |
| март | Областной фестиваль кулинарного искусства «Кулинарный олимп» | 2-3 курс | Территория техникума | Зам. директора по УПР, зам. директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог | ЛР 6-8,11-12,19, 4,13,17-18,23-30, 20-22 |
| апрель | Всемирный день здоровья (4-9 апреля по отдельному плану) | 2-3 курс | Территория техникума | Зам. директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, руководитель БЖ, руководитель физ.воспитания | ЛР 9-10 20-22 |
| | Всемирный день охраны труда (радиобеседа) | 2-3 курс | Территория техникума | Зам.директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, преподаватель охраны | ЛР 9-10 4,13,17-18,23-30 20-22 |
| май | День кондитера в России | 2-3 курс | Территория техникума | Зам.директора по УПР зам.директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог | ЛР 4,13,17-18,23-30 20-22 |
| | День российского предпринимательства (встреча с выпускниками техникума) | 2-3 курс | Территория техникума | Зам. директора по УПР зам. директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог | ЛР 4,13,17-18,23-30 20-22 |
| июнь | День здорового питания и отказа от излишеств в еде | 2-3 курс | Территория техникума | Зам.директора по УПР зам.директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог | ЛР 6-8,11-12,19 20-22 4,13,17-18,23-30 9-10 |

