

**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  
циклической 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 Министерстве 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 ЛИТЧНОСТНЫХ 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
<b>ПК1.1-1.4</b>	У1-использовать лабораторное оборудование;	31-основные понятия и термины микробиологии;
<b>ПК2.1-2.8</b>	определять основные группы микроорганизмов;	32-классификация микроорганизмов;
<b>ПК3.1-3.7</b>	У2-проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	33-морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
<b>ПК4.1-4.6</b>	У3-обеспечивать выполнение санитарно – эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	34-генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
<b>ПК5.1-5.6</b>	У4-обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;	35-роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
<b>ПК6.1-6.4</b>	У5- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	36-характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
<b>ОК01-07</b>	-осуществлять микробиологический	37-особенности сапротифитных и патогенных микроорганизмов;
<b>ОК09</b>		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,

	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	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-усвоемость 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
--	---	--

**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

иностранных языках.

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

**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
<b>Введение</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А.Лебедева.</p>	1	ОК1-7, 9,10
<b>Раздел 1.</b> <b>Морфология и физиология микробов</b>		15	
<b>Тема 1.1 Морфология микробов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	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.		ОК1-7, 9,10
	<b>Практические занятия</b>	2	
	<b>Практическое занятие №1</b> Изучение устройства микроскопа.		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)		ОК1-7, 9,10	
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы;			
изучение нормативных материалов;			
решение задач и упражнений по образцу;			
решение ситуационных производственных(профессиональных) задач			
<b>Тема 1.2. Физиология микробов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	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		
	<b>Практическое занятие №2</b>	2	
Выращивание микробов на различных питательных средах.		ОК1-7, 9,10	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)			
работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных			
<b>Тема 1.3. Влияние внешней среды на</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	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.		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> (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			
<b>Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет.</p> <p>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.</p>	<b>2</b>	<b>ОК1-7, 9,10</b> ПК1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> (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			
<b>Раздел 2.</b> <b>Основы физиологии питания</b>		<b>22</b>	
<b>Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>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</p> <p>Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p><b>Практическое занятие №3</b> Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности</p>	<b>4</b>	<b>ОК1-7, 9,10</b> ПК1.2-1.5 ПК2.2-2.8 ПК3.2-3.6 ПК4.2-4.5 ПК5.2-5.5
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> (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		<b>2</b>	<b>ОК1-7, 9,10</b>

<b>Тема 2.2 Пищеварение и усвоемость пищи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК1-7, 9,10ПК 1.2-1.5 ПК2.2-2.8 ПК3.2-3.6 ПК4.2-4.5 ПК5.2-5.5 ПК6.1</b>
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения Усвоемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвоемость пищи		
<b>Тема 2.3 Обмен веществ и энергии</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	<b>ОК1-7, 9,10</b>
	<i>Практическое занятие №4</i> Изучение схемы пищеварительного тракта.		
<b>Тема 2.3 Обмен веществ и энергии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>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</b>
	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		
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	<b>ОК1-7, 9,10</b>
	<i>Практическое занятие №5</i> Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> (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		
<b>Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ПК6.1 ОК1-7, 9,10</b>
	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		
	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		<b>ПК6.1 ОК1-7, 9,10</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	<b>ОК1-7, 9,10</b>
	<i>Практическое занятие №6</i> Составление рационов питания для различных категорий		

	потребителей		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> (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		
<b>Раздел 3.</b> <b>Гигиена и санитария в организациях питания</b>		<b>26</b>	
<b>Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	<b>8</b>	<b>ОК1-7, 9,10</b> ПК1.2-1.5 ПК2.2-2.8 ПК3.2-3.6 ПК4.2-4.5 ПК5.2-5.5 <b>ПК6.3-6.4</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> (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		
<b>Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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 сроки хранения	<b>4</b>	<b>ОК1-7, 9,10</b> ПК1.2-1.5 ПК2.2-2.8 ПК3.2-3.6 ПК4.2-4.5 ПК5.2-5.5 <b>ПК6.3-6.4</b>
	<b>Практические занятия</b> <b>Практическое занятие №7</b> Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	<b>2</b>	

<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> (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			
<b>Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	4	<b>ОК1-7, 9,10</b> ПК1.2-1.5 ПК2.2-2.8 ПК3.2-3.6 ПК4.2-4.5 ПК5.2-5.5 <b>ПК6.3-6.4</b>
	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок		
	<b>Практические занятия</b> <b>Практическое занятие №8</b> Гигиеническая оценка качества готовой пищи (брекераж).	2	<b>ОК1-7, 9,10</b>
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> (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			
<b>Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	6	<b>ОК1-7, 9,10</b> ПК1.2-1.5 ПК2.2-2.8 ПК3.2-3.6 ПК4.2-4.5 ПК5.2-5.5 <b>ПК6.3-6.4</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>Самостоятельная работа обучающихся</b> (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья			<b>ОК1-7, 9,10</b> ПК1.2-1.5 ПК2.2-2.8 ПК3.2-3.6 ПК4.2-4.5 ПК5.2-5.5 <b>ПК6.3-6.4</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>		63	
<b>Всего:</b>		64+63	

### **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:**

<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», 2017 г.160с
<b>2</b>	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.
<b>3</b>	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. РоссийскаяФедерация.Законы.Окачествеибезопасностипищевыхпродуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой1 дек.1999 г.: одобр.СоветомФедерации23 дек. 1999 г.:вред. на13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
3. РоссийскаяФедерация.Постановления.Правилаоказанияуслугобщественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15авг.1997г.№ 1036:в ред.от 10мая2007 №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. ГОСТ30524-2013Услугиобщественногопитания.Требованиякперсоналу.- Введ.2016-01-01.- М.:Стандартинформ,2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ31985-2013Услугиобщественногопитания.Терминыопределения.- Введ.2015-01-01.-М.:Стандартинформ,2014.-III,10 с.
8. ГОСТ 30390-2013Услуги общественного питания. Продукция общественногопитания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.:Стандартинформ,2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ30389-2013Услугиобщественногопитания.Предприятияобщественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.:Стандартинформ,2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012Услуги общественного питания. Метод органолептическойоценкикачествапродукцииобщественногопитания.–Введ.2015–01–01.–М.:Стандартинформ,2014.– III, 11 с.
11. ГОСТ31987 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,16с.
12. ГОСТ 31988-2012Услуги общественного питания. Метод расчета отходов ипотерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. –Введ.2015 – 01 – 01. – М.:Стандартинформ,2014.– III, 10 с.
13. СанПиН2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности иусловиям 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/)
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 от13 июля2001г.№18[в редакции СП1.1.2193-07«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.)

15. СанПиН2.3.2.1078-01 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/)
16. СанПиН2.3.6.1079-01 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/](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/Шоколатье».
20. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для сред.проф.образования/А.Н.Мартинчик,А.А.Королев,Ю.В.Несвижский. — 5-е изд., стер.—М.:Издательский центр«Академия»,2016.—352с.
21. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред.проф.образования М.:ИРПО; Изд.центр«Академия», 2013г.256с.
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](http://www.vseovese.ru)
3. Грамотей:электронная библиотека [Электронный ресурс].  
— Режим доступа:[www.gramotey.com](http://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 ресторанных 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.

<b>Резты обучения</b>	<b>Формы и методы оценки результатов обучения</b>
Умения:	<b>Текущий контроль</b>
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 Изучение устройства микроскопа ПЗ №2 Выращивание микробов на различных питательных средах.</i>
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;	T3.3 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 Гигиеническая оценка качества готовой пищи (брекераж).</i>
У4-обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; У5- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	T3.2 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 Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и</i>

	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;	T2.2 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	T 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)
<b>Знания:</b>  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;</p> <p>314-классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p> <p>315-правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p> <p>316-схему микробиологического контроля;</p>	<p>Оценка знаний при выполнении устных и письменных заданий</p> <p>-индивидуальный опрос;</p> <p>-фронтальный опрос;</p> <p>- работа в рабочих тетрадях;</p> <p>-оценка самостоятельной работы</p> <p>Подготовка реферата: Личная гигиена работников пищевого производства</p>
<p>317-пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>318-суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>319-основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>320-суточный расход энергии;</p> <p>321-состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>322-физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>323-усвояемость пищи, влияющие на не факторы;</p> <p>324-нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>325-назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p> <p>326-методики составления рационов питания</p>	<p>Оценка знаний при выполнении устных и письменных заданий</p> <p>-индивидуальный опрос;</p> <p>-фронтальный опрос;</p> <p>- работа в рабочих тетрадях;</p> <p>-оценка самостоятельной работы</p> <p>Экспертная оценка подготовки презентации по теме «Личная гигиена работников пищевого производства»</p> <p>Подготовка рефератов и сообщений по темам курса</p>

## **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	<b>ЛР 4</b>

созданию семьи и воспитанию детей;	
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>
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 экономики	<b>ЛР 15</b>
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.	ЛР 30
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражают 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
<b>март</b>	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
<b>апрель</b>	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
<b>май</b>	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
<b>июнь</b>	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

