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»

2026

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Рассмотрено на заседании предметной цикловой комиссии общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей,

Протокол № 1 от « ___ » _____ 2026 г

Председатель ПЦК _____ Топчей Т.И.

Утверждаю

Заместитель директора по УПР

_____ Шумилкина М.Н.

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»

Разработчик: Т.П.Новикова – преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

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
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** **ОК10**	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 контроль пищевого	З1-основные понятия и термины микробиологии; З2-классификация микроорганизмов; З3-морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; З4-генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; З5-роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; З6-характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; З7-особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; З8-основные пищевые инфекции пищевые отравления; З9-микробиологию основных пищевых продуктов; З10-основные пищевые инфекции и пищевые отравления; З11-возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производств кулинарной продукции; З12-методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; З13-правила личной гигиены работников организации питания; З14-классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; З15-правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

	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	З16-схему микробиологического контроля; З17-пищевые вещества и их значение для организма человека; З18-суточную норму потребности человека в питательных веществах; З19-основные процессы обмена веществ в организме; З20-суточный расход энергии; З21-состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; З22-физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; З23-усвояемость пищи, влияющие на не факторы; З24-нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; З25-назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; З26-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. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	**82**
Объем образовательной программы:	**64**
в том числе:	
теоретическое обучение	48
Лабораторные работы	4
Практические занятия	12
Консультации	12
Экзамен	6
Промежуточная аттестация в форме **экзамена**	

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**	**1**	**ОК1-7, 9,10**
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А.Лебедева.		
Раздел 1. Морфология и физиология микробов		**16**	
Тема 1.1 Морфология микробов	**Содержание учебного материала**	**4**	**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.		
	Лабораторные занятия	1	**ОК1-7, 9,10**
	Л.Р. №1. Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.		
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**	**6**	**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		
	Лабораторные занятия	1	**ОК1-7, 9,10**
	Л.Р. №2.Выращивание микробов на различных питательных средах.		
Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов			
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**	**4**	**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.		
	Практические занятия		
	П.З.№1.Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции		
	П.З.№2.Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции		
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		**26**	
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	**Содержание учебного материала**	**6**	**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 питательны веществах Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания		
	Практические занятия	2	**ОК1-7, 9,10**

	П.З. №3 Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности		
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**	**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**
	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**
	П.З. №4 Изучение схемы пищеварительного тракта.		
	П.З. №5.Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи		
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	**Содержание учебного материала**	**8**	**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** **ОК1-7, 9,10**
	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	4	
	П.З. №6. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека		
	П.З. №7. 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**	**8**	
	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**
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		**22**	
Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	**Содержание учебного материала**	**6**	**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		
	Практические занятие		
	П.З. №9. Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве. Мероприятия по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве		
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-	**Содержание учебного материала**	**4**	

гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	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 и хранения		**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 **ПК6.3-6.4**
	Практические занятия	1	
	П.З. №10 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**	**6**	**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**
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов		
	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**
	П.З. №11 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	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК1-7, 9,10**ПК 1.2-1.5 ПК2.2-2.8 ПК3.2-3.6
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация		

транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции		ПК4.2-4.5 ПК5.2-5.5 **ПК6.3-6.4**
Консультации		**12**	
Промежуточная аттестация Экзамен		**6**	
Всего:		**64+18=82**	

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) Интерактивная доска ▪электронные средства обучения и контроля ▪иллюстративный материал по темам •Электронные презентации по темам дисциплины ОП.01	1 1 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. 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.Терминыиопределения.- 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/
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.

15. СанПиН2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа2002 г. № 27.
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
16. СанПиН2.3.6.1079-01Санитарно-эпидемиологически 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 социальнойзащитыРФот08.09.2015 № 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 студ.учреждений сред.проф.образования/А.Н.Мартинчик,А.А.Королев,Ю.В.Несвижский.
– 5-еизд.,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].–Режимдоступа: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. КаталогГОСТов[Электронныйресурс].–Режимдоступа:www.gost.prototypes.ru
6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus
7. Медицинский портал[Электронныйресурс].–Режим доступа:www.meduniver.com
8. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс].–Режим доступа: www.standard.ru
9. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронныйресурс].
– Режим доступа:http://www.creative"chef.ru/
10. Fictionbook.lib[Электронныйресурс]. –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.

Резты 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 ***ПЗ №1*** Изучение устройства микроскопа ***ПЗ №2*** 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;	Т3.3 Наблюдение и оценка знаний при выполнении устных и письменных заданий -индивидуальный опрос; -фронтальный опрос; -работа в рабочих тетрадях; -оценка самостоятельной работы ***Практическое занятие №8*** 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;	Т3.2 Наблюдение и оценка знаний при выполнении устных и письменных заданий -индивидуальный опрос; -фронтальный опрос; -работа в рабочих тетрадях; -оценка самостоятельной работы ***Практическое занятие №7*** 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 ***Практическое занятие №3*** Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности ***Практическое занятие №4*** 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 ***Практическое занятие №5*** .Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)
Знания:	
З1-основные понятия и термины микробиологии; З2-классификация микроорганизмов; З3-морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;	Наблюдение и оценка знаний при выполнении устных и письменных заданий по терминам во всех темах
З4-генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; З5-роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; З6-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
З7-особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; З8-основные пищевые инфекции пищевые отравления; З9-микробиологию основных пищевых продуктов; З10-основные пищевые инфекции и пищевые отравления; З11-возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производств кулинарной продукции; З12-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
З13-правила личной гигиены работников организации питания; З14-классификацию моющих средств,	Оценка знаний при выполнении устных и письменных заданий -индивидуальный опрос;

правила их применения, условия и сроки хранения; З15-правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; З16-схему микробиологического контроля;	-фронтальный опрос; -работа в рабочих тетрадях; -оценка самостоятельной работы Подготовка реферата*:* Личная гигиена работников пищевого производства
З17-пищевые вещества и их значение для организма человека; З18-суточную норму потребности человека в питательных веществах; З19-основные процессы обмена веществ в организме; З20-суточный расход энергии; З21-состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; З22-физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; З23-усвояемость пищи, влияющие на не факторы; З24-нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; З25-назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; З26-методики составления рационов питания	Оценка знаний при выполнении устных и письменных заданий -индивидуальный опрос; -фронтальный опрос; -работа в рабочих тетрадях; -оценка самостоятельной работы Экспертная оценка подготовки презентации по теме «Личная гигиена работников пищевого производства» Подготовка рефератов и сообщений по темам курса

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 созданию семьи и воспитанию детей;	**ЛР 4**
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	**ЛР 32**

профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	
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	2-3 курс	Территория техникума	Зам. директора по УПР, зам.	ЛР 6-8,11-

	кулинарного искусства «Кулинарный олимп»			директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	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