

Министерство образования и науки Красноярского края  
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение «Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании  
Методического совета  
Протокол № 11 от 16.05.2020  
Председатель Методического совета  
Харченко И.В. И.В. Харченко



УТВЕРЖДАЮ  
Директор КГБПОУ «Игарский  
многопрофильный техникум»  
Андреева М.А. М.А. Андреева  
06.05.2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,**  
**САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

по программе среднего профессионального образования – по программе  
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Игарка, 2020

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. № 569, профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)); 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940)

Разработчики:

Колесникова Юлия Владимировна, преподаватель специальных дисциплин КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Лукьянова Надежда Александровна, старший мастер, преподаватель специальных дисциплин КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Эксперты:

Внутренний

Харченко Ирина Вячеславовна, методист КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Внешний

Шевченко Елена Петровна - технолог ООО «Меркурий»

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** по укрупненной группе профессий **43.00.00 Сервис и туризм**

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОПД 02. Товароведение продовольственных товаров, ОПД 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;
- *разрабатывать рационы питания для людей с альтернативными методами питания.*

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

- основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;

- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания;
- *альтернативные методы питания, их характеристику*

**В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:**

<b>Общие и профессиональные компетенции</b>	<b>Дескрипторы сформированности (действия)</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе и неочевидных. Разработка детального плана дей-</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

	<p>ствий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	
<p><b>ОК 02.</b></p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделять в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска структурировать получаемую информацию.</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации.</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформлять результаты поиска.</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы структурирования информации.</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
<p><b>ОК 03.</b></p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии.</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии.</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования.</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации.</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология.</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p>
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руковод-</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.</p> <p>Планирование</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды.</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руковод-</p>	<p>Психология коллектива.</p> <p>Психология личности.</p> <p>Основы проектной деятельности.</p>

ством, клиентами.	профессиональной деятельности.	ством, клиентами.	
<b>ОК05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе.	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
<b>ОК08.</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры. Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности.	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Основы здорового образа жизни. Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии. Средства профилактики перенапряжения
<b>ОК09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиона-	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать совре-	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в про-

	нальной деятель-ности	менное программное обеспечение	фессиональной дея-тельности.
<b>ОК 10.</b> Пользоваться про-фессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение в про-фессиональной дея-тельности инструк-ций на государст-венном и иностран-ном языке. Ведение общения на профессио-нальные темы	Понимать общий смысл четко произне-сенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессио-нальные темы. Участвовать в диало-гах на знакомые об-щие и профессио-нальные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессио-нальной деятельности. Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связ-ные сообщения на знакомые или интере-сующие профессио-нальные темы	Правила построения простых, сложных предложений на про-фессиональные темы. Основные общеупот-ребительные глаголы (бытовая и профессио-нальная лексика). Лексический мини-мум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произ-ношения. Правила чтения тек-стов профессиональ-ной направленности
<b>ОК 11.</b> Планировать пред-принимательскую деятельность в профессиональной	Определение ин-вестиционной при-влекательности коммерческих идей в рамках профес-сиональной дея-тельности. Составление биз-нес- плана. Презентация биз-нес-идеи. Определение ис-точников финанси-рования. Применение гра-мотных кредитных продуктов для от-крытия дела	Выявлять достоинства и недостатки коммер-ческой идеи. Презентовать идеи от-крытия собственного дела в профессио-нальной деятель-ности. Оформлять бизнес-план. Рассчитывать размеры выплат по процент-ным ставкам кредито-вания	Основы предприни-мательской деятель-ности. Основы финансовой грамотности. Правила разработки бизнес-планов. Порядок выстраива-ния презентации. Кредитные банков-ские продукты
ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		Обеспечивать хране-ние сырья и пищевых продуктов соответ-ствии с инструкциями и регламентами, стан-дартами чистоты, соб-людением товарного	Требования произ-водственной санита-рии в организации питания. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов экспресс-



		<p>соседства. Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при обработке сырья. Соблюдать правила утилизации непригодных отходов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов. Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов, готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления и подготовки к реализации готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов. Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР))</p>
--	--	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Объем образовательной программы (всего)</b>	<b>64</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>
<b>Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)</b>	<b>58</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	39
лабораторные работы	3
практические занятия	13
контрольные работы	1
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>2</b>

**2.2. Тематический план и содержание общепрофессиональной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»**

<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>3</b>	<b>Осваиваемые элементы</b>	<b>Уровень освоения</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
<b>Раздел 1.</b>	<b>Основы микробиологии в пищевом производстве</b>	<b>16</b>		
<b>Тема 1.1. Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1 Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические открытия.	1	ОК 1-10	1
	<b>Лабораторные занятия:</b> не предусмотрены			
	<b>Практические занятия:</b> не предусмотрены			
	<b>Контрольные работы:</b> не предусмотрены			
<b>Тема 1.2.</b> Роль микробов, их виды и размеры	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1 Основные группы, классификация микроорганизмов	4	ОК 1-10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	1
	2 Виды бактерий, дрожжей, их формы, строение, размножение, роль в пищевом производстве.			
	3 Плесневые грибы и простейшие.			
	4 Эукариоты и прокариоты. Тестирование.			
	<b>Лабораторные занятия:</b> «Изучение под микроскопом микроорганизмов»	1		
	<b>Практические занятия:</b> не предусмотрены	-		
	<b>Контрольные работы:</b> не предусмотрены	-		
<b>Тема 1.3.</b> Физиология микробов и их распространение в природе	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1 Состав микроорганизмов. Тестирование.	3	ОК 1-10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	2
	2 Питание и дыхание микроорганизмов. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.			2
	3 Микрофлора почвы, воды, воздуха и тела человека.			2
	<b>Лабораторные занятия:</b> «Влияние света и температуры на микроорганизмы»	1		
	<b>Практические занятия:</b> не предусмотрены	-		
	<b>Контрольные работы:</b> не предусмотрены	-		
<b>Тема 1.4.</b> Микробиология основных пищевых	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1 Микробиология мяса и мясопродуктов	5	ОК 1-10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8	2
	2 Микробиология рыбы и рыбных продуктов			2

продуктов	3	Микробиология стерилизованных баночных консервов, яиц и яичных продуктов		ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	2	
	4	Микробиология молока и молочных продуктов. Тестирование.			2	
	5	Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки			2	
	<b>Лабораторные занятия:</b> «Изучение микрофлоры пищевых продуктов»		1			
	<b>Практические занятия:</b> не предусмотрены		-			
	<b>Контрольные работы:</b> не предусмотрены		-			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> сообщение на тему «Влияние микроорганизмов на пищевые продукты в процессе их хранения». Работа с учебным материалом, конспектами лекций, дополнительной литературой.		2			
<b>Тема 1.5.</b> Пищевые инфекционные заболевания и отравления	<b>Содержание учебного материала</b>		4	ОК 1-10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		
	1	Понятие об пищевых инфекционных заболеваниях. Признаки, инкубационный период, источники заражения пищевыми инфекциями, меры предупреждения.			2	
	2	Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Меры предупреждения			2	
	<b>Лабораторные занятия:</b> не предусмотрены				-	3
	<b>Практические занятия:</b> решение ситуационных задач «По признакам определить пищевое инфекционное заболевание или пищевое отравление»				1	
	<b>Контрольные работы</b>				1	
	<b>Раздел 2</b>				<b>10</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Пищевые вещества и их значение	<b>Содержание учебного материала</b>		2	ОК 1-10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		
	1	Химический состав тела человека. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания			2	
	<b>Лабораторные работы:</b> не предусмотрены					
	<b>Практические занятия:</b> Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической ценности				2	
	<b>Контрольные работы:</b> не предусмотрена				-	
<b>Тема 2.2.</b> Пищеварение и усвояемость пищи	<b>Содержание учебного материала</b>		1	ОК 1-10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		
	1	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи			1	
	<b>Лабораторные занятия:</b> не предусмотрены					
<b>Практические занятия:</b> Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи		2				

	<b>Контрольные работы - Итоговая за 1 полугодие</b>		<b>1</b>	
<b>Тема 2.3.</b> Обмен веществ и энергии	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	ОК 1-10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции.		
	2	Суточный расход энергии. Понятие об основном обмене. Понятие коэффициента физической активности.		
	<b>Лабораторные занятия:</b> не предусмотрены			
	<b>Практические занятия:</b> «Расчет энергетической ценности блюд»		<b>2</b>	
	<b>Контрольные работы:</b> не предусмотрены			
<b>Тема 2.4.</b> . Питание различных групп населения	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>5</b>	ОК 1-10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1	Понятие рациона питания. Суточная норма потребности человека в питательных веществах		
	2	Рациональное сбалансированное питание. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания. Нормы соотношения белков, жиров и углеводов в рационе основных групп населения.		
	3	Особенности рациона детей и подростков		
	4	Особенности питания пожилых людей		
	<b>Лабораторные занятия:</b> не предусмотрены			
	<b>Практические занятия:</b> «Составление рациона питания для различных групп населения»		<b>2</b>	
	<b>Контрольные работы</b>		<b>1</b>	
<b>Раздел 3</b>	<b>Санитария и гигиена</b>		<b>13</b>	
<b>Тема 3.1.</b> Гигиена и санитария труда	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	ОК 1-10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	1	Понятие о гигиене труда. Улучшение условий труда на производстве.		
	2	Предупреждение производственного травматизма и оказание первой медицинской помощи		
	3	Вредные привычки и борьба с ними. Недопустимые инфекционные заболевания работников предприятий общественного питания		
	<b>Лабораторные занятия:</b> не предусмотрены			
	<b>Практические занятия:</b> не предусмотрены			
	<b>Контрольные работы:</b> не предусмотрены			
<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Подготовить реферат «Профессиональные заболевания работников предприятий общественного питания».		<b>2</b>		

<b>Тема 3.2.</b> Личная гигиена работников предприятий общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b>			ОК 1-10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	1	Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела, рук, полости рта, санитарной одежде. Санитарный режим поведения и медицинское обследование.	1		
	<b>Лабораторные занятия:</b> не предусмотрены				
	<b>Практические занятия:</b> Изучение требований системы ХАССП, санитарных норм и правил.		1		
<b>Контрольные работы</b>					
<b>Тема 3.3.</b> Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b>			ОК 1-10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	1	Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания.	4		
	2	Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, посуде, инвентарю			
	3	Дезинфекция, дезинсекция и дератизация, правила проведения.			
	4	Моющие и дезинфицирующие средства для предприятий общественного питания. Правила применения.			
	<b>Лабораторные занятия:</b> не предусмотрены				
	<b>Практические занятия:</b> Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами. Правила обработки посуды, оборудования, инвентаря.		2		
<b>Контрольные работы</b>					
<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Изучение требования системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 с составлением плана-конспекта.		1			
<b>Тема 3.4.</b> Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	<b>Содержание учебного материала</b>			ОК 1-10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	1	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработки продовольственного сырья. Признаки порчи пищевых продуктов.	3		
	2	Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и полуфабрикатов			
	3	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска. Санитарные требования к их приготовлению. Правила применения пищевых добавок			
	<b>Лабораторные занятия:</b> не предусмотрены				
<b>Практические занятия:</b> Гигиеническая оценка качества готовой пищи		1			
<b>Контрольные работы</b>					

	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Подготовить реферат «Санитарно-эпидемиологический контроль в предприятиях общественно питания».		1		
<b>Тема 3.5.</b> Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>				
	1	Санитарно-гигиенические требования к транспорту для перевозки пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции. Сопроводительные документы.	2	ОК 1-10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	2	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре			
	<b>Лабораторные занятия:</b> не предусмотрены				
	<b>Практические занятия:</b> распознавание недоброкачества пищевых продуктов		1		
<b>Контрольные работы</b>					
<b>Дифференцированный зачет</b>			2		
<b>Всего</b>			<b>64</b>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Микробиологии, санитарии и гигиены

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Нормативные:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].  
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.



9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
- 10.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015– 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
- 11.СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
- 12.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
- 13.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
- 14.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/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
- 15.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 16.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).
- 17.Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

#### **Основные:**

1. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А.Лаушкина. – 2-е изд., стр. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
2. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования в 2 ч. Ч 1. / А.А.

- Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И.Никитенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.
3. Мартинчик А.И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования в 2 ч. Ч 2. / А.Н.Мартинчик – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
  4. 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», 2013 г.160с
  5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2013г. 256
  6. Мартинчик А.Н. «Физиология питания, санитария и гигиена», учебник для сред.проф. образования - М, «Академия», 2011г.192с

**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
3. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. -М.: Экономика, 2010г.,720с
4. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2007г .,183с
5. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009г.,346с.
6. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г.,275с.

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>- основные группы микроорганизмов;</li> <li>- микробиологию основных пищевых продуктов;</li> <li>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</li> <li>- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>- правила личной гигиены работников организации питания;</li> <li>- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>- пищевые вещества и их значение для организма человека;</li> <li>- суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>- основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>- суточный расход энергии;</li> <li>- состав, физиологическое значение энергетическую ценность различных продуктов питания;</li> <li>- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>- назначение диетического</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменно/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устных ответов;</li> <li>- тестирования</li> </ul>

<p>(лечебного) питания, характеристику диет; - методики составления рационов питания</p>		
<p>- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, напитков, закусок; - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей; - <i>разрабатывать рационы питания для людей с альтернативными методами питания.</i></p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий ит.д.</p> <p>- Точность оценки</p> <p>- Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>- Рациональность действий и т.д.</p> <p>- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий ит.д.</p> <p>- Точность оценки</p> <p>- Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>- Рациональность действий и т.д.</p> <p>- Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p><b>Текущий контроль</b></p> <p>- защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной работы)</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>