

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области  
«Калининский техникум агробизнеса»

Утверждено  
приказ № 218 от «29»августа2024г.

Документ подписан  
электронной подписью

Сертификат: 00 e1 7a 51 8c f4 4c 83 cc b7 f2 a9 b7 08 18 32 85  
Владелец: Потупалов С.А.  
Действителен: с 22 августа 2024 г. по 15 ноября 2025

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 01.Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

для профессии естественно-научного профиля

43.01.09. Повар, кондитер

на базе основного общего образования,


с получением среднего общего образования

Рассмотрено

на заседании педагогического совета  
протокол № 1 от 29.08.2024г.

2024 г.

СОГЛАСОВАНО  
зам. директора по УР

 /Пшеничникова Е.В./


«29» августа 2024г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1569 (ред. 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898); с изменениями пр. № 464 от 3 июля 2024 года.

ОДОБРЕНО

на заседании предметно-цикловой комиссии  
профессионально-технического цикла

Протокол №1, дата «29» августа 2024 г.

Председатель комиссии  Т.Н. Лопасова

Протокол № \_\_, дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Председатель комиссии \_\_\_\_\_ Т.Н. Лопасова

Составители (авторы):

Полякова Оксана Анатольевна - мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

## СОДЕРЖАНИЕ

|   | Стр       |
|---|-----------|
| <b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ<br/>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>4</b>  |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                     | <b>7</b>  |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>                                  | <b>13</b> |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br/>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>15</b> |

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

### **1.1. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является обязательной частью общепрофессионального цикла, образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

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

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

| <b>ОК</b>  | <b>Умения</b>   | <b>Знания</b>   |
|--|---|---|
| ОК 01,<br>ОК 02,<br>ОК 03,<br>ОК 04,<br>ОК 05,<br>ОК 06,<br>ОК 07,<br>ОК 08,<br>ОК 09. | -соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; | -основные понятия и термины микробиологии;<br>-основные группы микроорганизмов;<br>-микробиологию основных пищевых продуктов;<br>-основные пищевые инфекции и пищевые отравления;<br>-возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; |
|  | -обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;                                     | -методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;<br>-правила личной гигиены работников организации питания;<br>-классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;   |
|  | -производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;   | -правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;<br>-пищевые вещества и их значение для организма человека;<br>-суточную норму потребности человека в питательных веществах;  |
|  | -проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;  | -основные процессы обмена веществ в организме;<br>-суточный расход энергии;<br>-состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;  |
|  | -рассчитывать энергетическую ценность блюд;   | -физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;   |
|  | -составлять рационы питания для различных категорий потребителей;   | -усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;<br>-нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;   |
|  | -обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ                                    | -назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;<br>-методики составления рационов питания;<br>-особенности питания в различные периоды жизни человека  |

## Перечень общих и профессиональных компетенций

| <b>Код</b> | <b>Наименование общих компетенций</b>   |
|------------|---|
| ОК 01.     | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  |
| ОК 02.     | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности  |
| ОК.03      | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях   |
| ОК.04      | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде  |
| ОК.05      | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста   |
| ОК.06      | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно- нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК.07      | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях   |
| ОК .08     | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности   |
| ОК.09      | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках   |
| ПК 1.1.    | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.   |
| ПК 1.2     | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика   |
| ПК 1.3     | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья   |
| ПК 1.4     | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика  |
| ПК 2.1.    | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  |
| ПК 2.2     | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента  |
| ПК 2.3     | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента   |
| ПК 2.4     | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента   |
| ПК 2.5     | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента  |
| ПК 2.6     | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента   |
| ПК 2.7     | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья  |

|         |  |
|---------|--|
|         | разнообразного ассортимента  |
| ПК 2.8  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента                            |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами                                      |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента   |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента  |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента  |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента   |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента  |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента  |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента   |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента  |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента   |
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами  |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий   |
| ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента  |
| ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента  |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| <b>Вид учебной работы</b>   | <b>Объем часов</b>  |
|---|---------------------|
| <b>Объем образовательной программы (всего)</b>  | <b>39</b>           |
| <b>В том числе:</b>   |                     |
| <b>во взаимодействии с преподавателем</b>   | <b>36</b>           |
| <b>в том числе:</b>   |                     |
| теоретическое обучение  | 17                  |
| лабораторные занятия  | 1                   |
| практические занятия  | 17                  |
| <b>Самостоятельная работа</b>   |                     |
| 1.Работа над учебным материалом,<br>2.ответы на контрольные вопросы;<br>3.изучение нормативных материалов;<br>4.решение задач и упражнений по образцу;<br>5.решение ситуационных производственных (профессиональных задач);<br>6.подготовка сообщений | 3                   |
| Консультаций  | Не<br>предусмотрено |
| <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>  | <b>1</b>            |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| <i>Наименование разделов и тем</i>                                     |            | <i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>   | <i>Объем часов</i> | <i>Осваиваемые элементы компетенций</i>  |
|--|------------|---|--------------------|--|
| <i>1</i>   | <i>2</i>   | <i>3</i>  | <i>4</i>           | <i>5</i>   |
| <i>Введение</i>  |            | <i>Содержание учебного материала</i>  | <i>1</i>           | <i>ОК 1-7, 9</i>   |
|  | <b>1</b>   | <b>Цели, задачи, сущность, структура дисциплины.</b> (Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева). | <i>1</i>           |  |
| <b>Раздел 1 Основы микробиологии в пищевом производстве</b>            |            |   | <b>12</b>          | <i>ОК 1-7, 9,<br/>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5</i> |
| <b>Тема 1.1</b>  |            | <i>Содержание учебного материала</i>  | <i>7</i>           |  |
| <b>Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве</b> | <b>2</b>   | <b>Основные группы, классификация микроорганизмов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.</b> ( Отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов).   | <i>1</i>           |  |
|  | <b>3-4</b> | <b>Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.</b>   | <i>2</i>           |  |
|  | <b>5</b>   | <b>Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.</b>                       | <i>1</i>           |  |
|  |            | <i>Тематика практических занятий</i>  | <i>3</i>           |  |
|  | <b>6-7</b> | <b>Практическое занятие:<br/>Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов.</b> (Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов).                                       | <i>1</i>           |  |
|  | <b>8</b>   | <b>Лабораторное занятие:<br/>Изучение под микроскопом микроорганизмов</b>   | <i>2</i>           |  |
| <b>Тема 1.2</b><br><b>Основные пищевые инфекции и</b>                  |            | <i>Содержание учебного материала</i>  | <i>5</i>           |  |
|  | <b>9</b>   | <b>Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания.</b> (  | <i>1</i>           |  |



|   |              |  |           |  |
|---|--------------|--|-----------|--|
| <b>пищевые отравления</b>   |              | Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения.)  |           | <i>ПК 3.1-3.6</i><br><i>ПК 4.1-4.5</i><br><i>ПК 5.1-5.5</i>  |
|   |              | <i>Тематика практических занятий</i>   | <b>4</b>  | <i>ОК 1-7, 9,</i><br><i>ПК 1.1-1.5</i><br><i>ПК 2.1-2.</i>   |
|   | <b>10-11</b> | <b>Практическое занятие: Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития.</b> (Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Схема микробиологического контроля)  | <b>2</b>  |  |
|   | <b>12-13</b> | <b>Практическое занятие: Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах</b>   | <b>2</b>  |  |
|   |              | <i>Самостоятельная работа обучающихся</i><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкосообщений   | <b>1</b>  | <i>ПК 3.1-3.6</i><br><i>ПК 4.1-4.5</i><br><i>ПК 5.1-5.5</i>  |
| <b>Раздел 2 Основы физиологии питания</b>   |              |  | <b>12</b> |  |
| <b>Тема 2.1</b><br><i>Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре Питания</i> |              | <i>Содержание учебного материала</i>   | <b>2</b>  | <i>ОК 1-7, 9,</i><br><i>ПК 1.1-1.5</i><br><i>ПК 2.1-2.8</i><br><i>ПК 3.1-3.6</i><br><i>ПК 4.1-4.5</i><br><i>ПК 5.1-5.5</i> |
|   | <b>14-15</b> | <b>Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода.</b> (Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.) | <b>2</b>  |  |
| <b>Тема 2.2</b><br><i>Пищеварение и усвояемость пищи</i>                                    |              | <i>Содержание учебного материала</i>   | <b>3</b>  | <i>ОК 1-7, 9,</i><br><i>ПК 1.1-1.5</i><br><i>ПК 2.1-2.8</i><br><i>ПК 3.1-3.6</i><br><i>ПК 4.1-4.5</i><br><i>ПК 5.1-5.5</i> |
|   | <b>16</b>    | <b>Понятие о процессе пищеварения.</b> (Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи)   | <b>1</b>  |  |
|   |              | <i>Тематика практических занятий</i>   | <b>2</b>  |  |
|   | <b>17-18</b> | <b>Практическое занятие: Изучение схемы пищеварительного тракта. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи</b>   | <b>2</b>  |  |

|   |  |  |           |  |
|---|--|--|-----------|--|
| <b>Тема 2.3</b><br><b>Обмен веществ и энергии</b>   |  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>3</b>  | <b>ОК 1-7, 9,</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b> |
|   | <b>19</b>  | <b>Общее понятие об обмене веществ и энергии.</b> ( 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>1</b>  |  |
|   |  | <b>Тематика практических занятий</b>   | <b>2</b>  | <b>ОК 1-7, 9,</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b> |
| <b>20-21</b>  | <b>Практическое занятие:</b> Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя) | <b>2</b>   |           |  |
| <b>Тема 2.4</b><br><b>Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</b> |  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>4</b>  | <b>ОК 1-7, 9,</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b> |
|   | <b>22-23</b>   | <b>Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение.</b> ( 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.) | <b>2</b>  |  |
|   |  | <b>Тематика практических занятий</b>   | <b>2</b>  |  |
|   | <b>24-25</b>   | <b>Практическое занятие: Составление рационов питания для различных категорий потребителей</b>   | <b>2</b>  |  |
|   |  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкосообщений   | <b>1</b>  | <b>ОК 1-7, 9,</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b>   |
| <b>Раздел 3 Санитария и гигиена в пищевом производстве</b>                                    |  |  | <b>10</b> |  |
| <b>Тема 3.1</b>   |  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>1</b>  | <b>ОК 1-7, 9,</b>  |

|   |   |  |   |  |
|---|---|--|---|--|
| <i>Личная и производственная гигиена</i>  | 26  | <b>Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду.</b> (Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены).                    | 1   | <i>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5</i>                  |
| <i>Тема 3.2<br/>Санитарно-гигиенические требования к помещениям</i>                   |   | <i>Содержание учебного материала</i>   | 5   | <i>ОК 1- 9,</i>  |
|   | 27-28   | <b>Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания.</b> (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). | 2   | <i>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5<br/>ЛР 22, ЛР 23</i> |
|   | 29  | <b>Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.</b> Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения   | 1   |  |
|   |   | <i>Тематика практических занятий</i>   | 2   | <i>ОК 1- 9</i>   |
|   | 30-31   | <b>Практическое занятие:</b> Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования   | 2   | <i>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5</i>                  |
|   |   | <i>Самостоятельная работа обучающихся</i>  | 1   |  |
|   | 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 |  | <i>ОК 1-9,<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5</i> |  |
| <i>Тема 3.3<br/>Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых</i> |   | <i>Содержание учебного материала</i>   | 4   | <i>ОК 1- 9,</i>  |
|   | 32  | <b>Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов.</b> Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия,  | 1   | <i>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5</i>                  |

|  |           |   |                      |   |
|--|-----------|---|----------------------|---|
| <b>продуктов</b>   |           | кондитерские изделия с кремом и др.)Санитарные требования к их приготовлению.)  |                      |   |
|  |           | <b>Тематика практических занятий</b>  | <b>2</b>             | <b>ОК 1- 9,</b>   |
|  | <b>33</b> | <b>Практическое занятие:</b> Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок  | <b>1</b>             | <b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b>  |
|  | <b>34</b> | <b>Практическое занятие:</b> Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).   | <b>1</b>             | <b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b>   |
| <b>Тема 3.4</b><br><b>Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</b> |           | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>1</b>             | <b>ОК 1- 9,</b>   |
|  | <b>35</b> | <b>Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции.</b> Сопроводительная документация. 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>1</b>             | <b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b> |
|  | <b>36</b> | <b>Дифференцированный зачет</b>   | <b>1</b>             |   |
| <b>Всего:</b>  |           |   | <b>36 ч.+ 3 С.Р.</b> |   |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкапами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе .

##### Основные печатные издания

1. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 224 с. — (Профессиональное образование).

##### 2.2. Электронные издания:

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. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. 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).
5. 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/)

6. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
7. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)
8. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)

#### Дополнительные источники:

1. Леонова, И. Б. Основы микробиологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05352-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/472601> (дата обращения: 31.10.2021).

2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования / Мармузова Л.В. -10-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. –160 с.

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2015.-III, 48 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2015.-III, 10 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 30389 - 2016 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2015. – III, 11 с.
6. 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, 2015.- III, 16 с.
7. 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.
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2017 № 39023).

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

| <b>Результаты обучения</b>   | <b>Критерии оценки</b>  | <b>Формы и методы оценки</b>  |
|--|---|---|
| <p><b>Знания:</b><br/>основные понятия и термины микробиологии;<br/>основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов;<br/>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;<br/>возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;<br/>методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;<br/>правила личной гигиены работников организации питания;<br/>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;<br/>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;<br/>пищевые вещества и их значение для организма человека;<br/>суточную норму потребности человека в питательных веществах;<br/>основные процессы обмена веществ в организме;<br/>суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;<br/>физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;<br/>усвояемость пищи, влияющие на</p> | <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i><br/><i>Не менее 75% правильных ответов.</i><br/><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> | <p><b>Текущий контроль при проведении:</b><br/>-письменного/устного опроса;<br/><br/>-тестирования;<br/><br/>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)<br/><b>Рубежный контроль:</b><br/>-экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе контрольных работ<br/><b>Промежуточная аттестация</b><br/>в форме дифференцированного зачёта по УД в виде тестирования.</p> |

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