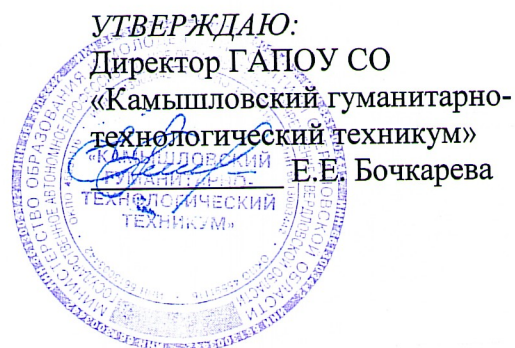


Министерство образования молодежной политики Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
**«Камышловский гуманитарно-технологический техникум»**



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

для профессии СПО

**43.01.09 «Повар, кондитер»**

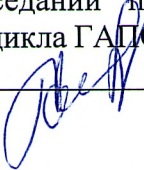
Форма обучения – очная

Срок обучения – 2 года 8 мес. на базе основного общего образования

Камышлов, 2023

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569), профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н), профессионального стандарта 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.), примерной основной образовательной программы по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

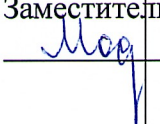
**Разработчик:** Вотякова Анастасия Олеговна- преподаватель ГАПОУ СО «Камышловский гуманитарно-технологический техникум»

Рассмотрена на заседании предметно (цикловой) комиссии педагогических работников профессионального цикла ГАПОУ СО «КГТТ»  
Председатель ПЦК  Е.В.Чудинова

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УПР  
 Н.А. Польдяева

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УМР  
 Т.А.Мадыгина

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------|-------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ               | 4-7   |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ                  | 8-10  |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ            | 11-12 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  | 13-16 |
| 5. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЁННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ | 17    |

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.01 «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

#### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

#### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является общепрофессиональной дисциплиной профессионального цикла.

#### 1.3-1.4.. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК                                                             | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.6,<br>ПК 4.1-4.5,<br>ПК 5.1-5.5 | <ul style="list-style-type: none"><li>– соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</li><li>– определять источники микробиологического загрязнения;</li><li>– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,</li><li>– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;</li><li>– готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li><li>– загрязнения</li><li>– проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>– основные понятия и термины микробиологии;</li><li>– основные группы микроорганизмов,</li><li>– микробиология основных пищевых продуктов;</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>– 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></ul> |
| ПК 1.2-1.4,<br>ПК 2.2-2.8,<br>ПК 3.2-3.6,<br>ПК 4.2-4.5,<br>ПК 5.2-5.5 | <ul style="list-style-type: none"><li>– рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li><li>– рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;</li><li>– составлять рационы питания для различных категорий потребителей</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"><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 и</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 (лечебного) питания, характеристики диет;</li> <li>– методики составления рационов питания</li> </ul>                                                                                              |
| ОК 01 | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</li> <li>– Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</li> <li>– Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</li> <li>– Составить план действия.</li> <li>– Определять необходимые ресурсы.</li> <li>– Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</li> <li>– Реализовать составленный план.</li> <li>– Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</li> <li>– Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</li> <li>– Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</li> <li>– Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</li> <li>– Структура плана для решения задач.</li> <li>– Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> </ul> |
| ОК 02 | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Определять задачи поиска информации</li> <li>– Определять необходимые источники информации</li> <li>– Планировать процесс поиска</li> <li>– Структурировать получаемую информацию</li> <li>– Выделять наиболее значимое в перечне информации</li> <li>– Оценивать практическую значимость результатов поиска</li> <li>– Оформлять результаты поиска</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</li> <li>– Приемы структурирования информации</li> <li>– Формат оформления результатов поиска информации</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| ОК 03 | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Содержание актуальной нормативно-правовой документации</li> <li>– Современная научная и профессиональная терминология</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | – Выстраивать траектории профессионального и личностного развития                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | – Возможные траектории профессионального развития и самообразования                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| ОК 04 | – Организовывать работу коллектива и команды<br>– Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | – Психология коллектива<br>– Психология личности<br>– Основы проектной деятельности                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| ОК 05 | – Излагать свои мысли на государственном языке<br>– Оформлять документы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | – Особенности социального и культурного контекста<br>– Правила оформления документов.                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| ОК 06 | – Описывать значимость своей профессии<br>– Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | – Сущность гражданско-патриотической позиции<br>– Общечеловеческие ценности<br>– Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности                                                                                                                                                                                                                 |
| ОК 07 | – Соблюдать нормы экологической безопасности<br>– Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | – Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности<br>– Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности<br>– Пути обеспечения ресурсосбережения.                                                                                                                                                                      |
| ОК 09 | – Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач<br>– Использовать современное программное обеспечение                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | – Современные средства и устройства информатизации<br>– Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности                                                                                                                                                                                                                            |
| ОК 10 | – Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),<br>– понимать тексты на базовые профессиональные темы<br>– участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы<br>– строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности<br>– кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)<br>– писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | – правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы<br>– основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)<br>– лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности<br>– особенности произношения<br>– правила чтения текстов профессиональной направленности |
| ОК11  | -Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | - основы предпринимательской деятельности; основы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                   |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;<br>оформлять бизнес-план;<br>рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;<br>– определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования | финансовой грамотности;<br>правила разработки бизнес-планов;<br>- порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы                                                   | Объем часов |
|----------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b> | <b>37</b>   |
| <b>Объем образовательной программы</b>                               | <b>36</b>   |
| в том числе:                                                         |             |
| теоретическое обучение                                               | 16          |
| практические занятия                                                 | 20          |
| Дифференцированный зачет                                             | 1           |

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Тематический план

| Наименование разделов учебной дисциплины              | Всего часов | Объем времени, отведенный на освоение Учебной дисциплины |                                     |                                    |                                   |   |
|-------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|---|
|                                                       |             | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося    |                                     |                                    |                                   |   |
|                                                       |             | <i>Всего, Часов</i>                                      | <i>в т.ч. теоретических занятий</i> | <i>лабораторные занятия, часов</i> | <i>практические занятия часов</i> |   |
| Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве | 10          | 10                                                       | 4                                   |                                    | 6                                 | - |
| Раздел 2. Основы физиологии питания                   | 16          | 16                                                       | 6                                   | -                                  | 10                                | - |
| Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве  | 10          | 10                                                       | 6                                   | -                                  | 4                                 | - |
| Дифференцированный зачет                              | 1           |                                                          |                                     |                                    |                                   |   |
| Всего:                                                | 37          | 36                                                       | 16                                  |                                    | 20                                | - |



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем                                                                 | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                          | Объем часов | Уровень освоения                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве</b>                                |                                                                                                                                                                     | <b>10</b>   | ПК 1.2-1.4,<br>ПК 2.2-2.8,<br>ПК 3.2-3.6,<br>ПК 4.2-4.5,<br>ПК 5.2-5.5<br>ОК1-7, 9-10 |
| <b>Тема 1.1</b><br><b>Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                |             |                                                                                       |
|                                                                                             | 1. Понятие о микроорганизмах. Морфология, физиология микробов, распространение в природе. Микробиология пищевых продуктов                                           | 1           |                                                                                       |
| <b>Тема 1.2</b><br><b>Основные пищевые инфекции и пищевые отравления</b>                    | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                |             |                                                                                       |
|                                                                                             | 1. Пищевые инфекционные заболевания                                                                                                                                 | 1           |                                                                                       |
|                                                                                             | 2. Пищевые отравления.                                                                                                                                              | 2           |                                                                                       |
|                                                                                             | <b>Практическое занятие № 1</b><br><b>Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов</b> | <b>6</b>    |                                                                                       |
| <b>Раздел 2. Основы физиологии питания</b>                                                  |                                                                                                                                                                     | <b>16</b>   | ПК 1.2-1.4,<br>ПК 2.2-2.8,<br>ПК 3.2-3.6,<br>ПК 4.2-4.5,<br>ПК 5.2-5.5<br>ОК1-7, 9-10 |
| <b>Тема 2.1</b><br><b>Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                |             |                                                                                       |
|                                                                                             | 1. Белки, жиры, углеводы. Минеральные вещества, вода их значение для организма человека, суточная потребность.                                                      | 1           |                                                                                       |
| <b>Тема 2.2</b><br><b>Пищеварение и усвояемость пищи</b>                                    | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                |             |                                                                                       |
|                                                                                             | 1. Понятие о процессе пищеварения. Усвояемость пищи.                                                                                                                | 1           |                                                                                       |
|                                                                                             | <b>Практическое занятие № 2</b>                                                                                                                                     | <b>2</b>    |                                                                                       |
|                                                                                             | <b>Изучение схемы пищеварительного тракта.</b>                                                                                                                      |             |                                                                                       |
| <b>Тема 2.3</b><br><b>Обмен веществ и энергии</b>                                           | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                |             |                                                                                       |
|                                                                                             | 1. Общее понятие об обмене веществ. Суточный расход энергии человека. Понятие об энергетической и пищевой ценности пищи.                                            | 2           |                                                                                       |
|                                                                                             | <b>Практическое занятие № 3</b>                                                                                                                                     | <b>4</b>    |                                                                                       |
|                                                                                             | <b>Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.</b>                                                     |             |                                                                                       |
|                                                                                             | <b>Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)</b>                                                                                             |             |                                                                                       |

|                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Тема 2.4</b><br><b>Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</b>                          | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                               |           |                                                                                       |
|                                                                                                                        | 1. Рациональное сбалансированное питание. Нормы и принципы.<br>Характеристика диет . Назначение. Характеристика лечебно-профилактического питания.                                                                                                                                                 | 2         |                                                                                       |
|                                                                                                                        | <b>Практическое занятие № 4</b>                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>4</b>  |                                                                                       |
|                                                                                                                        | Составление рационов питания для различных категорий потребителей                                                                                                                                                                                                                                  |           |                                                                                       |
| <b>Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве</b>                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>10</b> | ПК 1.2-1.4,<br>ПК 2.2-2.8,<br>ПК 3.2-3.6,<br>ПК 4.2-4.5,<br>ПК 5.2-5.5<br>ОК1-7, 9-10 |
| <b>Тема 3.1</b><br><b>Личная и производственная гигиена</b>                                                            | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>2</b>  |                                                                                       |
|                                                                                                                        | 1. Правила личной гигиены работников пищевых производств.<br>Медицинский контроль<br>Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.                                                                                                                                                          |           |                                                                                       |
| <b>Тема 3.2</b><br><b>Санитарно-гигиенические требования к помещениям</b>                                              | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                               |           |                                                                                       |
|                                                                                                                        | 1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания.                                                                                                                                                                                      | 1         |                                                                                       |
| <b>Тема 3.3</b><br><b>Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b>                  | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                               | 1         |                                                                                       |
|                                                                                                                        | 1. Санитарные требования к МКО продуктов и производству продукции.                                                                                                                                                                                                                                 |           |                                                                                       |
|                                                                                                                        | <b>Практическое занятие № 5</b><br>Заполнение таблицы «Классификация моющих средств»<br>Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).                                                                                                                                                     | <b>4</b>  |                                                                                       |
| <b>Тема 3.4</b><br><b>Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</b> | <b>Содержание учебного материала</b><br><b>1.</b> Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению сырья, продуктов питания и кулинарной продукции.<br>Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. | <b>2</b>  |                                                                                       |
| <b>Дифференцированный зачет</b>                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>1</b>  |                                                                                       |
| <b>Всего:</b>                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>37</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: учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкапами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.); техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации); 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/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

##### **3.2.1. Основные печатные издания:**

1. Быкова, Т. О. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве : учебное пособие для СПО / Т. О. Быкова, А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 174 с. — ISBN 978-5-4488-1254-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106842>
2. 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.
3. 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. 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.
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. 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.

9. 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.

### 3.2.3. Дополнительные источники:

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).

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                                                         | Формы и методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <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; | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | <b>Текущий контроль при проведении:</b><br>-письменного/устного опроса;<br>-тестирования;<br>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)<br><br><b>Промежуточная аттестация</b><br>в форме экзамена в виде:<br>-письменных/ устных ответов,<br>-решения задач. |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>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</p>                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <p><b>Умения:</b><br/> соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;<br/> обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;<br/> производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;<br/> проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;<br/> рассчитывать энергетическую ценность блюд;<br/> составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br/> -Точность оценки<br/> -Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br/> -Рациональность действий и т.д.</p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;<br/> - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы<br/> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b><br/> в форме экзамена в виде:<br/> -письменных ответов и решения задач.</p> |
| <p>– ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным аспектам</p> <p>– ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p>практические занятия по решению задач и составлению отчетных документов</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| <p>интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</li> <li>– ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</li> <li>– ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</li> <li>– ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</li> <li>– ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</li> <li>– ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</li> <li>– ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</li> <li>-ОК11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать</li> </ul> |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

|                                                                    |  |  |
|--------------------------------------------------------------------|--|--|
| предпринимательскую<br>деятельность в<br>профессиональной<br>сфере |  |  |
|--------------------------------------------------------------------|--|--|

## 5. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЁННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ\*

| №<br>п/п | № пункта<br>рабочей<br>программы | Дата<br>внесения<br>изменений<br>и<br>дополнений | До<br>внесения<br>изменений<br>и<br>дополнений | После<br>изменений и<br>дополнений | Дата и №<br>протокола<br>рассмотрения<br>цикловой<br>комиссией | Дата и №<br>протокола<br>рассмотрения<br>методическим<br>советом/<br>педагогическим<br>советом |
|----------|----------------------------------|--------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          |                                  |                                                  |                                                |                                    |                                                                |                                                                                                |

*\*лист изменений и дополнений, внесённых в рабочую программу, располагается на отдельном листе (с новой страницы)*



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 646116746743375933883833707902081325236681597676

Владелец Бочкарева Елена Еварестовна

Действителен с 03.03.2023 по 02.03.2024