

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
«КРАСНОЛУЧСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И СЕРВИСА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
учебной дисциплины

**ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии  
и гигиены**

---

*(наименование учебной дисциплины)*

**43.01.09 Повар, кондитер**

---

*(код, наименование профессии)*

Рассмотрено и согласовано методической комиссией по профессии 43.01.09  
Повар, кондитер, специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Разработана на основе Федерального государственного  
образовательного стандарта Российской Федерации по профессии 43.01.09  
Повар, кондитер

Председатель методической комиссии \_\_\_\_\_ Ю.С. Круподер

Заместитель директора по УПР \_\_\_\_\_ Л. Н. Иванченко

Составитель:

Миндюкова Лидия Михайловна преподаватель общепрофессионального и  
профессионального циклов ГБОУ СПО ЛНР «Краснолучского колледжа  
промышленности и сервиса».

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20 \_\_\_\_ /20 \_\_\_\_ учебный год  
Протокол № \_\_\_\_ заседания МК от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20 \_\_\_\_ /20 \_\_\_\_ учебный год  
Протокол № \_\_\_\_ заседания МК от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20 \_\_\_\_ /20 \_\_\_\_ учебный год  
Протокол № \_\_\_\_ заседания МК от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20 \_\_\_\_ /20 \_\_\_\_ учебный год  
Протокол № \_\_\_\_ заседания МК от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.**

## **ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.**

### **1.1. Область применения примерной программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены является частью освоения программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих ППКРС в соответствии с ФГОС РФ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Рабочая программа учебной дисциплины по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании.

### **1.2. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- определять источники микробиологического загрязнения;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;

- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

**знать:**

- основные понятия и термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов,
- микробиология основных пищевых продуктов;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания.

**1.3. Использование часов вариативной части в программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих.**

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№, наименования темы	Количество часов	Обоснование включения в программу
1.	ПК ....	..... .....	Тема .....		Требования заказчика кадров

**1.4. количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

всего 73 час, в том числе:

максимально учебной нагрузки обучающихся - 73 час, включая:

обязательной аудиторной нагрузки обучающихся – 73 час.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) в соответствии с ФГОС СПО РФ по профессии.

Код (согласно ФГОС РФ)	Наименование результата обучения
<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	
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
<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	
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
<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</b>	
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
<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	
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 горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	
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



ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Тематический план учебной дисциплины ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Коды компетенций	Наименование тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1 – ПК 5.5 ОК 1-7	Введение	1	1				
ПК 1.1 – ПК 5.5 ОК 1-7	Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве	16	16	5			
ПК 1.1 – ПК 5.5 ОК 1-7	Раздел 2. Основы физиологии питания	30	30	11			
ПК 1.1 – ПК 5.5 ОК 1-7	Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве	25	25	7			
<b>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</b>		1	1				
<b>Всего часов:</b>		73	73	23			

### **3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.**

Наименование тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Введение.	Содержание учебного материала:	<b>1</b>
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера, И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	<b>1</b>
Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве.		<b>16</b>
Тема 1.1. Понятие о микроорганизмах.	Содержание учебного материала:	
	1. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. 2. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. 3. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. 4. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	<b>4</b>
	Практическое занятие:	
	Практическое занятие № 1. Изучение под микроскопом микроорганизмов.	<b>2</b>
	Практическое занятие №2. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов.	<b>2</b>
Тема 1.2. Основные пищевые инфекции и пищевые	Содержание учебного материала:	<b>6</b>
	1. Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности. 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Возбудители, симптоматика,	

отравления.	источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. 3. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. 4. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с пищевыми отравлениями на предприятиях. 5. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. 6. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Схема микробиологического контроля.	
	Практическое занятие:	
	Практическое занятие №3. Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах.	<b>2</b>
	Самостоятельная работа обучающихся. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-
Раздел 2. Основы физиологии питания.		<b>30</b>
Тема 2.1. Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания.	Содержание учебного материала: 1. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. 2. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. 3. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.	<b>3</b>
	Практическое занятие:	<b>2</b>
	Практическое занятие №4. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности.	

Тема 2.2. Пищеварение и усвояемость пищи.	Содержание учебного материала:	<b>4</b>
	1. Понятие о процессе пищеварения. Механизм пищеварения. 2. Пищеварительный аппарат человека. 3. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. 4. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.	
	Практическое занятие:	<b>2</b>
	Практическое занятие №5. Изучение схемы пищеварительного тракта. Практическое занятие №6. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи.	
Тема 2.3. Обмен веществ и энергии.	Содержание учебного материала:	<b>6</b>
	1. Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. 2. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. 3. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. 4. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. 5. Методика расчёта энергетической ценности блюда.	
	Практическое занятие:	<b>3</b>
	Практическое занятие №7. Выполнение расчета суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. Практическое занятие №8. Выполнение расчета калорийности блюда (по заданию преподавателя).	
Тема 2.4. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения.	Содержание учебного материала:	<b>7</b>
	1. Рациональное, сбалансированное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. 2. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. 3. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. 4. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания детей и подростков. 5. Лечебное питание. Задачи и принципы построения лечебного питания.	

	6. Диетология. Принципы построения диетического питания. 7. Методики составления рационов питания.	
	Практическое занятие:	<b>3</b>
	Практическое занятие №9. Составление рационов питания для различных категорий потребителей.	
	Самостоятельная работа обучающихся. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.	-
Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве.		<b>25</b>
Тема 3.1. Личная и производственная гигиена.	Содержание учебного материала: 1. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. 2. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. 3. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	<b>3</b>
Тема 3.2. Санитарно - гигиенические требования к помещениям.	Содержание учебного материала: 1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений и оборудованию предприятий общественного питания. Гигиенические требования к освещению. 2. Санитарно-гигиенические требования к торгово-технологическому оборудованию, инвентарю, посуде и таре в предприятиях общественного питания. 3. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. 4. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. 5. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация, правила проведения профилактических мероприятий. 6. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения.	<b>6</b>
	Практическое занятие:	<b>3</b>

	Практическое занятие №10. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования.	
	Самостоятельная работа обучающихся.	
	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.	-
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала:	<b>7</b>
	1. Санитарные требования к процессам первичной обработке продовольственного сырья. 2. Санитарные требования к процессам первичной обработке мяса, рыбы, овощей, круп. 3. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и полуфабрикатов. 4. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. 5. Условия реализации яиц, санитарные требования к подготовке яиц к тепловой обработки. 6. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок. 7. Санитарные требования к реализации полуфабрикатов и готовой пищи.	
	Практическое занятие:	<b>4</b>
	Практическое занятие №11. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	
	Практическое занятие №12. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала.	<b>2</b>
	1. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация. 2. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции.	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		<b>1</b>

Bcero
-------

73
----



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **1.4. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие

**учебного кабинета** Кабинет технологии кулинарного производства.

Кабинет технологии кондитерского производства

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данным и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

#### **Оборудование учебного кабинета Технологии кулинарного производства**

рабочее место преподавателя;

посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); комплект технологической документации;

комплект учебно-методической документации;

наглядные пособия и презентации по изучаемой дисциплине; комплект тестовых заданий.

#### **Технические средства обучения:**

компьютер с программным обеспечением и мультимедиапроектор; обучающие видеофильмы.

### **4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности**

Освоение обучающимися учебной дисциплины должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации (учреждении), так и в организациях, соответствующих профилю учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены».

Преподавание учебной дисциплины должно носить практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», «Основы товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», Экономические и правовые основы

производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности», «Основы калькуляции и учета», «Охраны труда», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Рисование и лепка» должно предшествовать освоению профессиональных модулей или изучается параллельно.

Теоретические занятия должны проводиться в учебном кабинете

Технологии кулинарного производства, лабораторно-практические занятия проводятся в лабораториях и мастерских согласно ГОС СПО по профессии.

Текущий и промежуточный контроль обучения должен складываться из следующих компонентов:

**текущий контроль:** опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по лабораторным работам и практическим занятиям, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.;

**промежуточный контроль:** дифференцированный зачет.

#### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих реализацию ППКРС по профессии должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное, высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися за освоение профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

#### **4.4. Информационное обеспечения обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

Основные источники:

1. Вербина Н.М., Каптерева Ю.В. Микробиология пищевых производств. М.: Агропромиздат, 2008.
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учеб. для нач. проф. образования. М.: ИРПО; Академия, 2000.

3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учеб. для нач. и сред. проф. образования. М.: ПрофОбрИздат,2001.

4. Трушина Т.П. Основы микробиологии, физиологии и санитарии для общепита. Ростов- на- Дону: Феникс,2000.

Дополнительные источники:

1. Мартинчик А.Н., Королев А.А., Трофименко Л.С. Физиология питания, санитария и гигиена: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования: учеб. пособие для образоват. учреждений нач. проф. образования. М.: Академия,2004.

2. Мудрецов-Висс К.А. Кудряшов А.А. Дедюхина В.П. Микробиология, санитария и гигиена. М.: Деловая литература,2001.

3. Сборник технологических нормативов: сб. рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.: ХлебпромИнф

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований

Результаты обучения	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>Знать:</b> основные группы микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.</p>	<p>демонстрация учебного материала; описание и объяснение определений.</p>	<p>тестирование; устный и письменный опрос; анализ выполнения домашнего задания; оценка результативности работы обучающихся при выполнении индивидуальных заданий.</p>
<p><b>Уметь:</b> соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.</p>	<p>правильный выбор и использование лабораторного оборудования; составление отчетов и оценка полученных результатов.</p>	<p>отчет и оценка лабораторных работ; оценка выполнения самостоятельной работы.</p>

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 345197355402255976370865811722506627397297559405

Владелец КОРШУНОВ СЕРГЕЙ АНАТОЛЬЕВИЧ

Действителен с 01.12.2023 по 30.11.2024