

**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)*

**2023**

Рассмотрено и согласована методической по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Протокол № 1 от « 30 » августа 2013 г.

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

Председатель методической комиссии  Ю.С. Круподер

Заместитель директора по учебно-производственной работе  Л. Н. Иванченко



Составитель:

Кабатова Светлана Алексеевна, преподаватель английского языка ГБОУ СПО  
ЛНР «Краснолучский колледж 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<br>ДИСЦИПЛИНЫ   | 16   |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ<br>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 ....                                     | .....<br>.....                | Тема<br>.....        |                  | 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<br>(согласно<br>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 поддержание 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:<br>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><br><br><b>1</b> |
| Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве.       |  | <b>16</b>                |
| Тема 1.1.<br>Понятие о микроорганизмах.                      | Содержание учебного материала:<br>1. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.<br>2. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.<br>3. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.<br>4. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания. | <b>4</b>                 |
|  | Практическое занятие:<br>Практическое занятие № 1. Изучение под микроскопом микроорганизмов.   | <b>2</b>                 |
|  | Практическое занятие №2. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов.<br>Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов.   | <b>2</b>                 |
| Тема 1.2.<br>Основные пищевые инфекции и пищевые отравления. | Содержание учебного материала:<br>1. Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности.<br>2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях.<br>3. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др.  | <b>6</b>                 |

|   |  |           |
|---|--|-----------|
|   | <p>Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях.</p> <p>4. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с пищевыми отравлениями на предприятиях.</p> <p>5. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития.</p> <p>6. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Схема микробиологического контроля.</p> |           |
|   | Практическое занятие:  |           |
|   | Практическое занятие №3. Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах.  | <b>2</b>  |
|   | Самостоятельная работа обучающихся.<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений  | -         |
| <b>Раздел 2. Основы физиологии питания.</b>                                     |  | <b>30</b> |
| Тема 2.1.<br>Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания. | Содержание учебного материала:   | <b>3</b>  |
|   | 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.  |           |
|   | Практическое занятие:  | <b>2</b>  |
|   | Практическое занятие №4. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности.  |           |
| Тема 2.2.<br>Пищеварение и  | Содержание учебного материала:   | <b>4</b>  |
|   | 1. Понятие о процессе пищеварения. Механизм пищеварения.   |           |

|   |  |          |
|---|--|----------|
| усвояемость пищи.   | 2. Пищеварительный аппарат человека.<br>3. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.<br>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.<br>Обмен веществ и энергии.   | Содержание учебного материала:   | <b>6</b> |
|   | 1. Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции.<br>2. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека.<br>3. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи.<br>4. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма.<br>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.<br>Практическое занятие №8. Выполнение расчета калорийности блюда (по заданию преподавателя).  |          |
| Тема 2.4.<br>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.<br>2. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда.<br>3. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста.<br>4. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания детей и подростков.<br>5. Лечебное питание. Задачи и принципы построения лечебного питания.<br>6. Диетология. Принципы построения диетического питания.<br>7. Методики составления рационов питания. |          |

|   |   |           |
|---|---|-----------|
|   | Практическое занятие:   | <b>3</b>  |
|   | Практическое занятие №9. Составление рационов питания для различных категорий потребителей.   |           |
|   | Самостоятельная работа обучающихся.<br>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.<br>Личная и производственная гигиена.                 | Содержание учебного материала:<br>1. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды.<br>2. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.<br>3. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.   | <b>3</b>  |
| Тема 3.2.<br>Санитарно - гигиенические требования к помещениям. | Содержание учебного материала:<br>1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений и оборудованию предприятий общественного питания. Гигиенические требования к освещению.<br>2. Санитарно-гигиенические требования к торгово-технологическому оборудованию, инвентарю, посуде и таре в предприятиях общественного питания.<br>3. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.<br>4. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания.<br>5. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация, правила проведения профилактических мероприятий.<br>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>  |
|   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Санитарные требования к процессам первичной обработке продовольственного сырья.</li> <li>2. Санитарные требования к процессам первичной обработке мяса, рыбы, овощей, круп.</li> <li>3. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и полуфабрикатов.</li> <li>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.</li> <li>5. Условия реализации яиц, санитарные требования к подготовке яиц к тепловой обработки.</li> <li>6. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок.</li> <li>7. Санитарные требования к реализации полуфабрикатов и готовой пищи.</li> </ol> |           |
|   | 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>  |
|   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация.</li> <li>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.</li> </ol>   |           |
| Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет  |  | <b>1</b>  |
| Всего   |  | <b>73</b> |





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

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 669156940959655819463310575184336563501118402847

Владелец КОРШУНОВ СЕРГЕЙ АНАТОЛЬЕВИЧ

Действителен с 20.01.2025 по 20.01.2026