

Министерство образования, науки и молодёжной политики  
Забайкальского края  
Государственно профессиональное образовательное учреждение  
«Забайкальский техникум профессиональных технологий и сервиса»

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП. 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и**  
**гигиены**

для профессии СПО естественно-научного профиля 43.01.09. Повар, кондитер

Чита  
2017

Организация-разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Забайкальский техникум профессиональных технологий и сервиса» и

**Разработчики:**

Максимова Оксана Александровна, преподаватель дисциплины Основы физиологии питания, санитарии и гигиены государственного профессионального образовательного учреждения среднего профессионального образования «Забайкальский техникум профессиональных технологий и сервиса»

Василенко Татьяна Ильинична преподаватель дисциплины основы микробиологии государственного профессионального образовательного учреждения среднего профессионального образования «Забайкальский техникум профессиональных технологий и сервиса»

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии общепрофессиональных дисциплин государственного профессионального образовательного учреждения «Забайкальский техникум профессиональных технологий и сервиса» и рекомендована к использованию в учебном процессе.

Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_

## Лист актуализации программы

Дата обновления	Содержание обновления	Ответственный за обновление
2018г	Обновлений не было	Муравейко Л.А
2019г	Обновлений не было	Муравейко Л.А
2020г	Обновлен пункт 3.2 . Информационное обеспечение обучения	Максимова О.А
2021	Обновлений не было	Феоктистова Ю.М.
2022	Обновлений не было	Феоктистова Ю.М.
2023	Обновлен пункт 3.2 . Информационное обеспечение обучения	Максимова О.А

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>20</b>
<b>5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ООП</b>	<b>23</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Примерная программа учебной дисциплины ОП. 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

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

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

- основные понятия и термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов,
- микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;

- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности действия)	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих Действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02. Осуществлять поиск, ана-	Планирование информационного поиска из широкого набора источников-	<p>Определять задачу поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники инфор-</p>	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной дея-

<p>лиз и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>ков,необходимогодлявыполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>мации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>тельности. Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с</p>	<p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.</p>

учетом особенностей социального и культурного контекста.			
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиона-	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и ино-	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные



<p>ональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>странном языке. Ведение общения на профессиональные темы</p>	<p>известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<p>П К 1. 1- 1. 5 П К 2. 1- 2. 8 П К 3. 1- 3. 6 П К 4. 1- 4. 5 П К 5. 1- 5. 5</p>		<p>Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при обработке сырья. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов. Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство в комплектованных, упакованных полуфабрикатов, готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных</p>	<p>Требования производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов. Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР))</p>

		кондитерских изделий. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления и подготовки к реализации готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий	
--	--	--	--

Перечень профессиональных компетенций элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
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
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
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
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>108</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>108</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	80
лабораторные работы (если предусмотрено)	не предусмотрено
практические занятия (если предусмотрено)	28
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	не предусмотрено
Контрольная работа	1
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объём часов	Осваиваемые элементы компетенций
<b>Раздел 1</b>	<b><i>Основы микробиологии</i></b>		<b>36</b>	
Введение	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л. Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	1	2	ОК 1-7, 9,10
<b>Тема 1.1.</b>	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>		<b>10</b>	
Основные группы микроорганизмов	Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.	2	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	2	2	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>Практическое занятие 1.</b> Определение основных групп микроорганизмов по существенным признакам.		4	
	<b>Практическое занятие 2.</b> Приготовление питательных сред для выращивания микроорганизмов.		2	
<b>Тема 1.2.</b>	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>		<b>8</b>	
Микробиология основных пищевых продуктов	Микробиология мяса и мясных продуктов, яиц и яичных продуктов.	2	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5
	Микробиология рыбы и рыбных продуктов, стерилизованных баночных консервов.	2	2	
	Микробиология молока, молочных продуктов, жиров.	2	2	ПК 2.1-2.8
	Микробиология плодов и овощей, зерновых продуктов.	2	2	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5

				<i>ПК 5.1-5.5</i>
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Пищевые заболевания микробной природы. Пищевые инфекции: брюшной тиф, бактериальная дизентерия. Холера, бруцеллез, гепатит, сибирская язва, ящур.	2	2	<i>ОК 1-7,9,10</i>
	Пищевые отравления бактериального происхождения: ботулизм, стафилококки. Микотоксикозы: эрготизм, фузариотоксикоз, афлотоксикоз. Токсикоинфекции: сальмонеллез, признаки заболевания, меры предупреждения, кишечная палочка, клостридии.	2	2	<i>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6</i>
	Пищевые отравления немикробного происхождения. Отравления грибами. Отравления ядовитыми растениями. Отравления пищевыми продуктами. Нитриты и нитраты. Отравления металлами, полимерными материалами, лаками, клеями, мышьяком. Гельминтозы и их профилактика. Глистные инвазии. Аскаридоз, трихинеллез, эхинококкоз. Пути заражения человека. Меры профилактики.	2	2	<i>ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
<b>Тема 1.4.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции	Влияние условий внешней среды на развитие микроорганизмов. Влияние физических факторов: температуры, влажности среды, концентрации веществ, растворимых в среде, излучения.	2	1	<i>ОК 1-10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8</i>
	Влияние химических факторов: реакции среды, действие ядовитых веществ. Влияние биологических факторов.	2	1	<i>ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	<b>Практическое занятие №3.</b> Определение источников микробиологического загрязнения		4	
<b>Тема 1.5.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции	Физические и химические методы борьбы с микроорганизмами. Влияние газового состава воздуха на сохранность пищевых продуктов.	2	2	<i>ОК 01-6,9,10</i>
	Контрольная работа		2	<i>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
Наименование разде-	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучаю-	Уровень	Объём	Осваиваемые

лов и тем	щихся	освоения	часов	элементы компетенций
<b>Раздел 2</b>	<b>Основы физиологии питания</b>		<b>36</b>	
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	
Пищевые вещества и их значение для организма человека. Суточная норма потребности человека в питательных веществах	Основные пищевые вещества: белки. Суточная норма потребности человека в белках.	1,2	2	<i>ОК 1-7, 9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	Основные пищевые вещества: жиры. Суточная норма потребности человека в жирах.	1,2	2	
	Основные пищевые вещества: углеводы. Суточная норма потребности человека в углеводах.	1,2	2	
	Основные пищевые вещества: витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Суточная норма потребности человека в питательных веществах.	1,2	2	
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
Основные процессы обмена веществ в организме.	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	2	2	<i>ОК 1-7, 9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	2	2	
<b>Тема 2.3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
Суточный расход энергии.	Энергетические затраты организма и потребность в энергии.	2	2	<i>ОК 1-7, 9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
<b>Тема 2.4.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	
Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания.	Пища основной источник энергии. Расчет калорийности пищи.	2	2	<i>ОК 1-7, 9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i>
	Изменение калорийности пищи при кулинарной обработке.	2	2	
	Баланс энергии. Регуляция массы тела.	2	2	
	<b>Практическое занятие 4.</b> Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;		4	

				<i>ПК 5.1-5.5</i>
<b>Тема 2.5.</b> Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	2	2	<i>ОК 1-7, 9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
<b>Тема 2.6.</b> Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.	2	2	<i>ОК 1-7, 9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
<b>Тема 2.7.</b> Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда	2	2	<i>ОК 1-7, 9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	<b>Практическое занятие 5</b> Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов		4	
<b>Тема 2.8.</b> Назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет. Методики составления рационов питания	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания	2	2	<i>ОК 1-7, 9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	<b>Практическое занятие 6</b> Составлять рационы питания для различных категорий потребителей.		4	
<b>Раздел 3</b>	<b>Основы санитарии и гигиены</b>		<b>36</b>	
<b>Тема 3.1.</b> Личная и про-	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	

изводственная гигиена	Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.	2	2	<i>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8</i>
	Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2	2	<i>ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
<b>Тема 3.2.</b> Санитарно-гигиенические требования к помещениям	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>14</b>	
	Санитарно-гигиенические требования предъявляемые к территории и вывозу бытовых отходов предприятия общественного питания.	2	2	<i>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	Санитарно-гигиенические требования предъявляемые к отоплению и вентиляции предприятия общественного питания.	2	2	
	Санитарно-гигиенические требования предъявляемые к освещению, отоплению и канализации предприятия общественного питания.	2	2	
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания.	2	2	
	Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания	2	2	
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	2	2	
	<b>Практическое занятие 7</b> готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; загрязнения	2	6	
<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>		
<b>Тема 3.3.</b> Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	2	2	<i>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	2	2	
	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия	2	2	



	с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению.			
	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.	2	2	
	Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок		2	
<b>Тема 3.4.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	
Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	<i>Содержание учебного материала</i>	2	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация			
	Санитарно-гигиенические требования к транспортированию готовой продукции по доставке, требования к упаковке и хранению.	2	2	
	Санитарно-гигиенические требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию.	2	2	
	Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	2	2	
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>			<b>108</b>	
<b>Объем образовательной программы</b>			<b>108</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета \_\_ 1 \_\_; лабораторий \_\_ 1 \_\_.

Оборудование учебного кабинета: биологии

Технические средства обучения: компьютер, мультипроектор

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Мебель: стол учительский 1, стул мягкий 1, стол демонстрационный, стол ученический 15, стулья ученические металлические с деревянными сиденьями 30, шкаф для хранения учебных пособий 1.

Наглядные пособия: коллекции, таблицы, ЭОР, Виртуальная биологическая лаборатория, микроскопы, набор микропрепаратов по биологии (проф.)

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Основные источники Нормативные:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов

[Электронный ресурс]: федер. закон: [в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, ... , от 01.03.2020 N 47-ФЗ, от 13.07.2020 N 194-ФЗ)].

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2014 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного

санитарного врача РФ от 22 мая 2020 г. № 98.

[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2014 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2015 г. № 27

[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

**Основные:**

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Ростов –на-Дону «Феникс» 2020 в эл.виде

**Дополнительные источники:**

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2014.
2. Мапохина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. 7-е изд., стер.– М.: Академия.
3. Камышева К.С. Основы микробиологии, вирусологии и иммунологии. – Ростов н/Д: Феникс, 2017г.- 281с.
4. 5. Асташкина А.П. Приготовление питательных сред и культивирование микроорганизмов. – Томск: Изд.-во Томского политехнического, университета, 2015г.- 19с.

### 3.3. Организация образовательного процесса

Организация образовательного процесса регламентируется учебным планом, календарным графиком учебного процесса и расписаниями занятий, которые разрабатываются учебной частью и утверждаются директором техникума, осуществляющим образовательную деятельность.

Организация образовательного процесса обеспечена условиями, необходимыми для получения обучающимися качественного образования.

Организация учебного процесса и преподавание общеобразовательной дисциплины в современных условиях основаны на инновационных психолого-педагогических подходах и технологиях, направленных на повышение эффективности преподавания и качества подготовки обучающихся.

При работе обучающимся оказываются консультации.

### 3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров: наличие высшего образования, соответствующего профилю дисциплины.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинар-	<b>Оценка 5 «отлично»:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• при устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов студент логически последовательно излагает материал, базируясь на прочных теоретических знаниях по избранной теме;</li> <li>• стиль изложения кор-</li> </ul>	Выполнение лабораторных и практических работ № 1 - № 8 Устный опрос Тестирование по темам 1,2,3 Контрольные работы №1,2,3

<p>ной продукции;  методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;  правила личной гигиены работников организации питания;  классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;  правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;  пищевые вещества и их значение для организма человека;  суточную норму потребности человека в питательных веществах;  основные процессы обмена веществ в организме;  суточный расход энергии;  состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;  физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;  усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;  нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  назначение диетического (лечебного) питания, характеристике диет; методики составления рационов питания</p>	<p>ректен;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непонимания излагаемого материала;</li> <li>• при тестировании набрано баллов 90-100%</li> </ul> <p><b>Оценка 4 «хорошо»:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• при устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов студент соблюдает логическую последовательность изложения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточно;</li> <li>• допущены одна ошибка или два-три недочета в устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов.</li> <li>• При тестировании набрано баллов 80-90%</li> </ul> <p><b>Оценка 3 «удовлетворительно»:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• частичным соблюдением требований к устному ответу, решению ситуационных задач, расчетов;</li> <li>• допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этом студент обладает обязательными знаниями по излагаемой теме.</li> <li>• При тестировании набрано баллов 70-80%</li> </ul> <p><b>Оценка 2 «неудовлетворительно»</b> при выполнении работы выставляется в следующих случаях:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• допущены существенные ошибки;</li> <li>• студент не обладает обязательными знания-</li> </ul>	
---	---	--

	<p>ми по излагаемой теме в полной мере или значительная часть работы выполнена не самостоятельно.</p> <p>При тестировании набрано баллов менее 70%</p>	
<p>соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;</p> <p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p>проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;</p> <p>рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>составлять рационы питания для различных категорий потребителей;</p>	<p><b>Оценка 5 «отлично»:</b> студент уверенно и точно, без ошибок выполняет практическое задание; соблюдает санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивает выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производит санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводит органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывает энергетическую ценность блюд; оставляет рационы питания для различных категорий потребителей;</p> <p><b>Оценка 4 «хорошо»:</b> студент при выполнении практического задания допускает отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым;</p> <p>соблюдает санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации</p>	<p>Практические работы №1,2,3,4,5,6, 7, 8</p>

	<p>блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p><b>Оценка 3 «удовлетворительно»:</b>          ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью преподавателя;          не соблюдает последовательность выполнения работы;          умело пользуется инструкциями, сборниками рецептур, технологическими картами, калькуляционными картами.</p> <p><b>Оценка 2 «неудовлетворительно»:</b>          аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания;          допускает серьезные ошибки в организации рабочего места и выполнении работы;          не умеет пользоваться инструкциями, нормативными документами</p>	
--	---	--

## 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ООП

Программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего (полного) общего образования.



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат 484f44a876c3f92256d46c117587aae4

Целостность документа подтверждена

Владелец **ГПОУ ЗабТПТиС**

Действителен с 30.11.2022 по 23.02.2024 г.