

Министерство образования Красноярского края  
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Игарский многопрофильный техникум»

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор КГБПОУ «Игарский  
многопрофильный техникум»  
Андреева М.А.   
« 05 » 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОПД.01 Микробиология, физиология питания, санитария и  
гигиена**

по программе подготовки специалистов среднего звена для  
специальности социально-экономического профиля  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ  
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ  
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПОПО**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей **43.00.00 Сервис и туризм**

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в примерную образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП 03. Техническое оснащение организаций питания.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

*Целями* изучения дисциплины являются:

- получение студентами знаний в области микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания
- подготовка студентов к применению знаний по микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве специалиста поварского и кондитерского дела.

В результате освоения дисциплины обучающийся *должен уметь:*

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;
- составлять рационы питания для категорий потребителей с альтернативными методами питания..

В результате освоения дисциплины обучающийся *должен знать:*

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;

- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- 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;
- схему микробиологического контроля;
- 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;
- *альтернативные методы питания.*

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие **общие и профессиональные компетенции**:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно ис-	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профес-

	<p>Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>качать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>сиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p><b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.</p>
<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траек-</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессиональ-</p>

	тории профессионального развития и самообразования	развития	ного развития и самообразования
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности Основы проектной деятельности
<b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекстов	Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в трудовом коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
<b>ОК 09.</b> 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
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и быто-	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.

	<p>Ведение общения на профессиональ-ные темы</p>	<p>вые).</p> <p>Понимать тексты на базовые профессиональные темы.</p> <p>Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.</p> <p>Строить простые высказывания о себе и своей профессиональной деятельности.</p> <p>Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые).</p> <p>Писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы</p>	<p>Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.</p> <p>Особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<p>ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.3</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;</li> <li>- использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья;</li> <li>- соблюдают стандарты чистоты на рабочем месте при обработке сырья;</li> <li>- соблюдать правила утилизации непищевых отходов;</li> <li>- соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления пищи;</li> <li>- обеспечивать условия, сроки хранения готовой, горячей ку-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов;</li> <li>- санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, приготовления пищи;</li> <li>- правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов;</li> <li>- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР))</li> </ul>

		ливарной продукции, хлебобулочных, муч- ных кондитерских изделий	
--	--	---	--



## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной нагрузки</b>	<b>84</b>
<b>Самостоятельной работы</b>	<b>6</b>
<b>Нагрузки во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>78</b>
из них:	
теоретическое обучение	42
практические занятия	18
лабораторные занятия	8
контрольные работы	-
консультации	-
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание общепрофессиональной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		
	1.Значение знаний по предмету для повышения качества продукции и культуры обслуживания на предприятиях общественного питания. Основные понятия и термины микробиологии	1	1	ОК 1 – ОК 10
<b>Раздел 1. Морфология и физиология микроорганизмов</b>			<b>21</b>	
<b>Тема 1. Морфология микроорганизмов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		ОК 1 – ОК 10
	1.Эукариоты и прокариоты. Классификация микроорганизмов. Бактерии. Дрожжи. Грибы. Вирусы.	1	3	
	2.Химический состав и обмен веществ микроорганизмов	1, 2	2	
	<b>Лабораторные занятия</b>			<b>4</b>
	1.Изучение устройства микроскопа и правила работы с ним. Изучение под микроскопом морфологии основных групп микроорганизмов.		2	ОК 1 – ОК 10
	2.Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах		2	
<b>Тема 1.2. Физиология микроорганизмов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		ОК 1 – ОК 10
	Генетическая и химическая основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. Питание дыхание микроорганизмов	2	1	
	<b>Лабораторные занятия</b>			<b>4</b>
	Микробиологический контроль пищевого производства. Санитарно-биологический анализ проб воды, воздуха и смыва рук.		2	ОК 1 – ОК 10
	Методика выращивания микроорганизмов на различных питательных средах		2	
<b>Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		ОК 1 – ОК 10
	Влияние внешних факторов среды на жизнедеятельность микроорганизмов	2	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия не предусмотрены</b>			
<b>Тема 1.4. Патогенные</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		ОК 1 – ОК 10

<b>микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов</b>	1.Инфекции и иммунитет. Микробиология пищевых продуктов	2	2	ПК 1.1 – ПК 5.5	
	2.Схема микробиологического контроля. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.	2	2		
	<b>Практические занятия</b>			<b>1</b>	ОК 1 – ОК 10 ПК 1.1 – ПК 5.5
	Исследования микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции			1	
<b>Раздел 2. Физиология питания</b>			<b>33</b>		
<b>Тема 2.1. Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		ОК 1 – ОК 10 ПК 1.1 – ПК 5.5	
	1.Характеристика основных питательных веществ.	2	3		
	2.Физиологическая роль, энергетическая пищевая ценность различных продуктов питания.	2	2	ОК 1 – ОК 10 ПК 1.1 – ПК 5.5	
	<b>Практические занятия</b>				<b>2</b>
	Сравнительная характеристика продуктов питания по энергетической, физиологической и пищевой ценности.				2
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> составить таблицу по теме «Содержание витаминов в продуктах питания»			2		
<b>Тема 2.2. Пищеварение и усвояемость пищи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		ОК 1 – ОК 10 ПК 1.1 – ПК 5.5	
	Процесс пищеварения: физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи.	2	2		
	<b>Практические занятия</b>			<b>2</b>	ОК 1 – ОК 10 ПК 1.1 – ПК 5.5
	1.Изучение схемы пищеварительного тракта. 3. Изучение продуктов питания по степени усвоения			1 1	
<b>Тема 2.3. Обмен веществ и энергии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		ОК 1 – ОК 10 ПК 1.1 – ПК 5.5	
	1.Обмен веществ и факторы, влияющие на обмен веществ в организме.	2	2		
	2.Калорийность пищи	2	1	ОК 1 – ОК 10 ПК 1.1 – ПК 5.5	
	<b>Практические занятия</b>				<b>2</b>
	1.Определение суточного расхода энергии человека по КФА 2.Выполнить расчет калорийности блюда				1 1
<b>Тема 2.4. Рациональное сбалансированное питание для различных групп</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		ОК 1 – ОК 10 ПК 1.1 – ПК 5.5	
	1.Основные понятия и принципы рационального питания.	2	2		
	2.Лечебное и лечебно-профилактическое питание	2	1	ОК 1 – ОК 10 ПК 1.1 – ПК 5.5	
	3.Альтернативные методы питания, их характеристика	2	4		
<b>Практические занятия</b>			<b>4</b>	ОК 1 – ОК 10	

<b>населения</b>	1.Рациональное питание. Нормы и принципы рационального питания.		1	ПК 1.1 – ПК 5.5
	2.Характеристика диет. Назначение диетического (лечебного) питания		2	
	3.Методика составления рациона питания		1	
	4.Методика составления рационов питания при альтернативных методах питания		4	
<b>Раздел 3. Гигиена и санитария в организациях питания</b>			27	
<b>Тема 3.1. Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		ОК 1 – ОК 10 ПК 1.1 – ПК 5.5
	1.Пищевые отравления и инфекции. Характеристика, профилактика.	2	3	
	2.Личная гигиена работников пищевых производств	2	1	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	ОК 1 – ОК 10 ПК 1.1 – ПК 5.5
Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве		2		
<b>Тема 3.2. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		ОК 1 – ОК 10 ПК 1.1 – ПК 5.5
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, к освещению. Маркировка оборудования, инвентаря и посуды	3	4	
	<b>Практические занятия</b>		<b>1</b>	ОК 1 – ОК 10 ПК 1.1 – ПК 5.5
	Приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств. Проведение санитарной обработки оборудования, инвентаря		1	
<b>Тема 3.3. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		ОК 1 – ОК 10 ПК 1.1 – ПК 5.5
	1.Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработки продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов.	2	4	
	2.Перечень разрешенных и запрещенных добавок	2	1	
	<b>Практические занятия</b>		<b>3</b>	ОК 1 – ОК 10 ПК 1.1 – ПК 5.5
	1.Гигиеническа оценка качества готовой продукции (бракераж)		1	
	2.Изучение блюд и изделий повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению		2	
<b>Тема 3.4. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		ОК 1 – ОК 10 ПК 1.1 – ПК 5.5
	1.Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к применению и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции.	2	2	
	2.Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию.	2	1	

	<b>Практические занятия</b>		<b>1</b>	ОК 1 – ОК 10 ПК 1.1 – ПК 5.5
	Сопроводительная документация к транспортировке, приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции.		1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа с документами: - изучение требований системы ХАССП - изучение требований Санитарных норм и правил СП2.3.6.1079-01; - изучение Санитарно-эпидемиологических требований к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.		4	
	<b>Зачет</b>	3	<b>2</b>	
	<b>Всего</b>		<b>84</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации общепрофессиональной дисциплины имеется учебный кабинет «Физиология питания и санитария. Микробиология, физиология питания, санитария».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя.

1. Столы ученические лекционные – 13 шт.
2. Стул ученический – 26 шт.
3. Стол учительский – 1 шт.
4. Шкаф – 2 шт.
5. Доска классная – 1 шт. 1. Компьютер учителя - 1 шт.
6. Телевизор SAMSUNG – 1 шт.
7. CD-диски (обучающие)
8. Дидактический материал по микробиологии, санитарии и гигиене
9. Таблицы по рекомендуемому суточному потреблению энергии, белков, жиров и углеводов, различных групп населения;
10. Таблицы по суточной потребности в витаминах населения.
11. Таблицы по пищевой ценности продуктов;
12. Таблица по суточной потребности;
13. Калькуляторы
14. Посуда для демонстрационных и лабораторных опытов
15. Микроскоп Микромед 12 С-1 шт.
16. «СПЭЛ-У» - санитарно –пищевая мини –экспресс –лаборатория учебная -5 шт.
17. Химические реактивы:  
Набор № 3ВС «Щелочи»  
Набор № 17С «Нитраты»  
Набор № 6С «Органические вещества»  
Набор № 24ОС «Материалы»  
Набор № 2М «Кислоты»  
Набор № 22ВС «Индикаторы»
18. Нитратомер
19. Овоскоп
20. Термостат -редуктазник

#### **3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

##### **Перечень учебных изданий**

##### **Нормативные:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой

1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

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

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. 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. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
8. 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.
9. 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.
10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
11. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
13. 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/)
14. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
15. 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).
16. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

#### **Основные источники :**

1. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.: учебник. для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.1/ А.А.Королева, Ю.В.Несвижский, И.Е.Никитенко. – М.: Издательский центр «Академия». 2017. – 256 с.
2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.: учебник. для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.2/ А.Н.Мартинчик. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия». 2018. – 240 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А.Лаушкина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник. для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.Н.Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия». 2014. – 352 с.
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник. ИЦ «Академия». 2004.



4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий: учебник. Изд. «АГРОПРОМИЗДАТ». 1989.
5. Мартинчик А.Н. Физиология питания: учебник. ИЦ «Академия». 2013.
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник. ИЦ «Академия». 2012.

#### **Интернет- ресурсы:**

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)
3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)
4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.rusarticles.com](http://www.rusarticles.com)
5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)
6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.lib.rus](http://www.lib.rus)
7. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.meduniver.com](http://www.meduniver.com)
8. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.standard.ru](http://www.standard.ru)
9. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс].

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>- классификацию микроорганизмов;</li> <li>- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</li> <li>- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</li> <li>- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</li> <li>- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</li> <li>- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</li> <li>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>- микробиологию основных пищевых продуктов;</li> <li>- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</li> <li>- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>- правила личной гигиены работников организации питания;</li> <li>- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> </ul>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p><i>в форме зачета в виде устных ответов.</i></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- схему микробиологического контроля;</li> <li>- пищевые вещества и их значение для организма человека;</li> <li>- суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>- основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>- суточный расход энергии;</li> <li>- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</li> <li>- методику составления рационов питания.</li> <li>- <i>альтернативные методы питания</i></li> </ul>		
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать лабораторное оборудование;</li> <li>- определять основные группы микроорганизмов;</li> <li>- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li> <li>- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</li> <li>- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ;</li> <li>- производить санитарную обработку оборудования,</li> </ul>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</i></p> <p><i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность действий.</i></p> <p><i>Точность оценки.</i></p> <p><i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</i></p> <p><i>рациональность действий.</i></p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы;</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных работ.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul>

<p>инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</li> <li>- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>- составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;</li> <li>- <i>составлять рационы питания для категорий потребителей с альтернативными методами питания..</i></li> </ul>	<p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>	
--	---	--

## **ВОЗМОЖНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП**

Общепрофессиональная дисциплина ОПД.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» может быть использована для обучения укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм