

**Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Ростовской области
«Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.О1 Основы микробиологии, физиологии
питания, санитарии и гигиены**

2026

Одобрена и рекомендована
целью практического применения
методической комиссией
профессиональных дисциплин

Протокол № 1 от «31 августа» 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УПР

Е.Е.Гончарова
«1 сентября» 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утверждён Приказом министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569) Приказа Министерства просвещения Российской Федерации «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» от 3 июля 2024г №464 (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 09.08.2024 под номером 79088). и «Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», разработанной федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм (зарегистрирована в государственном реестре 31.03.2017 под номером 43.01.09-170331).

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

Разработчик:

Наталья Федоровна Саватеева - преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП. 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП. 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	–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, –	–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
	– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	
	– готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; – загрязнения	
	– проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	

ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	рассчитывать энергетическую ценность блюд; рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; составлять рационы питания для различных категорий потребителей	–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
ОК 01	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 искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном 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

	Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК 02	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	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности

ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	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	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные 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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	17
практические занятия	18
Промежуточная аттестация <i>в форме дифференцированного зачёта</i>	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		4
Введение	Содержание учебного материала	1	ОК 1-7, 9,10
	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.		
Раздел 1	Основы микробиологии в пищевом производстве	1	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание учебного материала		
	2. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.		
	Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.		
	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Микробиология основных пищевых продуктов.		
	Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.		

	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие 1. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов		
	Практическое занятие №2 Составление таблицы « Основные группы микроорганизмов»		
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	3. Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности		
	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. Глистные заболевания, причины поражения человека глистами, характеристика заболеваний и меры их предупреждения.		
	4. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Меры их предупреждения.		
	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития		
	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания		
	Схема микробиологического контроля		
	Тематика практических занятий	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых		

	продуктах		ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практическое занятие 4. Составление таблиц «Основные пищевые инфекции», «Пищевые отравления»		
Раздел 2	Основы физиологии питания	2	
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала	1	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	5. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах		
	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания		
	Тематика практических занятий	1	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практическое занятие 5. «Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности» Практическое занятие		
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	1	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	6. Понятие о процессе пищеварения: схема пищеварительного тракта; состав пищеварительных соков; роль в процессе пищеварения ротовой полости, пищевода, печени, желудка, поджелудочной железы, печени. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения		

	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи		
	Тематика практических занятий	3	
	Практическое занятие 6 «Изучение схемы пищеварительного тракта»		
	Практическое занятие 7. « Составление таблицы основные пищевые вещества»		
	Практическое занятие 8. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи		
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	7.Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека		
	8.Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда.		
	Коэффициент физической активности. Группы трудового населения в зависимости от характера трудовой деятельности.		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие 9. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.		ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практическое занятие 10 Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)		
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное	Содержание учебного материала	1	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8
	9.Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных		

питание для различных групп населения	пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда		ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	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		
	Тематика практических занятий	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практическое занятие 11. Составление рационов питания для различных категорий потребителей.		
	Практическое занятие 12 Составление конспекта на тему «Альтернативные теории о питании». Составление сравнительной таблицы «Рационы питания»		
Раздел 3	Санитария и гигиена в пищевом производстве		ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	Содержание учебного материала	1	
	10. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.		
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
	Тематика практических занятий	1	

	Практическая работа 13 Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. 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 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	11. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиенические требования к водоснабжению, канализации, отоплению, микроклимату, вентиляции. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания		
	12. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация, правила проведения.		
	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения		
	Тематика практических занятий	3	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	Практическое занятие 14 Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими средствами, санитарным требованиям к мытью посуды, инвентаря и оборудования		

	Практическое занятие 15. Решение ситуационных задач по правилам пользования дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практическое занятие 16. Составление таблицы для систематизации учебного материала «Дезинфицирующие средства»		
Тема 3.3 Санитарно гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала	3	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	13. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработки продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов.		
	14. 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. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок.		
	15. Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. Санитарно-эпидемиологический контроль качества готовой пищи. Проведение бракеража готовой пищи.		
	Тематика практических занятий	2	

	Практическое занятие 17. Изучение проведения бракеража готовой пищи.		
	Практическое занятие 18 Составление перечня разрешённых и запрещённых пищевых добавок		
Тема 3.4 Санитарно гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала	2	
	16. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация		
	17. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции.		
	18. Дифференцированный зачёт	1	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2016.-III, 8 с.
1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2016.-III, 48 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2016.-III, 10 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2016.- III, 12 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2016.- III, 12 с.
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2016. – III, 11 с.
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2015.- III, 16 с.
7. 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, 2016. – III, 10 с.
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
 9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
 10. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 256
 11. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник - М.: Изд. центр «Академия», 2016 г. 160с
 12. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО «PROFобразование» <https://profspo.ru/>
2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одоб. 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>
3. 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>
4. 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/
5. 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.

6. 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/
7. 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/
8. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
9. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
10. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
11. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com
12. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototype.ru
13. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus
14. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
15. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru
16. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: HoReCa.ru
17. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru

3.2.3.Дополнительные источники:

1. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2008г 376с
2. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2008.,206с
3. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2007г .,183с
4. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009г.,346с.

5. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г., 275с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
Знания:		
основные понятия и термины микробиологии;	Полнота ответов, точность формулировок основных понятий и терминов микробиологии, не менее 75% правильных ответов. Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -тестирования Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.
основные группы микроорганизмов,	Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии при написании реферата. Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -устного опроса -оценки результатов самостоятельной работы: 1)составления таблицы для систематизации учебного материала «Основные группы микроорганизмов»; Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.
микробиологию основных пищевых продуктов;	Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии; не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного опроса;

	при написании реферата. Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии; не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии при составлении таблицы и написании реферата. Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -устного опроса; -работы с карточками-заданиями; --оценки результатов самостоятельной работы: 1)составления таблиц для систематизации учебного материала «Основные пищевые инфекции» и «Пищевые отравления»; Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.
возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;	Полнота ответов, точность формулировок при определении возможных источников микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции, адекватность применения профессиональной терминологии; не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения профессиональной терминологии при написании рефератов. Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -работы с карточками-заданиями; Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.
методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	Полнота ответов, точность формулировок методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции; не менее 75% правильных ответов. Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -устного опроса Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.

правила личной гигиены работников организации питания;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов о правилах личной гигиены работников организации питания. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии при изучении 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). Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -работы с карточками-заданиям; -оценки результатов самостоятельной работы: 1)Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. 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 Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;	Полнота ответов, точность формулировок классификации моющих средств, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения профессиональной терминологии при написании реферата. Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -работы с карточками-заданиями; Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.
правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;	Полнота ответов, точность формулировок правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации, не менее 75% правильных ответов.	Текущий контроль при проведении: -устного опроса;

	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии при написании реферата. Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	-оценки результатов самостоятельной работы:: 1) составление таблицы «Дезинфицирующие средства». Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.
пищевые вещества и их значение для организма человека;	Полнота ответов, точность формулировок определения пищевых веществ и их значения для организма человека, не менее 75% правильных ответов. Адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии при составлении таблицы «Пищевые вещества». Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы: 1) составления таблицы для систематизации учебного материала «Пищевые вещества») Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.
суточную норму потребности человека в питательных веществах;	Полнота ответов, точность формулировок суточной нормы потребности человека в питательных веществах, не менее 75% правильных ответов. Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -тестирования Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.
основные процессы обмена веществ в организме;	Полнота ответов, точность формулировок основных процессов обмена веществ в организме; не менее 75% правильных ответов. Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -работы с карточками-заданиями Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.
суточный расход энергии;	Полнота ответов о суточном расходе энергии, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	Текущий контроль при проведении: -письменного опроса -оценки результатов самостоятельной

	Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	работы: 1) решение задач и упражнений по образцу; Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	Полнота ответов о составе, физиологическом значении, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания; точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -устного опроса -оценки результатов самостоятельной работы:: 1) Составление перечня разрешённых и запрещённых пищевых добавок Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.
физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	Полнота ответов о физико-химических изменениях пищи в процессе пищеварения, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -устного опроса Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.
усвояемость пищи, влияющие на неё факторы;	Полнота ответов, точность формулировок усвояемости пищи, перечисление влияющих на неё факторов, не менее 75% правильных ответов. Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного опроса Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.
нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	Полнота ответов, точность формулировок норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения; не менее 75% правильных ответов. Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -работы с карточками-заданиями -оценки результатов самостоятельной работы: -составление конспекта на тему «Альтернативные теории о питании» Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.

назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;	Полнота характеристик диет, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов, адекватность применения профессиональной терминологии. Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -тестирования Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.
методики составления рационов питания	Полнота ответов, точность формулировок методик составления рационов питания, не менее 75% правильных ответов. Адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -работы с карточками-заданиями -оценки результатов самостоятельной работы: 1)составление сравнительной таблицы «Рационы питания». Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.
Умения:		
соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	-Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям инструкции. Адекватность, оптимальность выбора методов оценки качества готовой пищи. -Точность оценки качества готовой пищи при проведении бракеража. -Рациональность действий.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическому занятию №10; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практического занятия.
обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;	-Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций. -Рациональность действий.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям №3,4,5; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий

определять источники микробиологического загрязнения;	-Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям инструкции. -Адекватность, оптимальность выбора методов определения источников микробиологического загрязнения, последовательности действий и т.д. -Рациональность действий.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям №2; лабораторной работе №1,2 - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий и лабораторных работ
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	-Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов при приготовлении растворов дезинфицирующих и моющих средств, соответствие требованиям инструкции. -Адекватность, оптимальность выбора способов и последовательности действий, рациональность действий при санитарной обработке инвентаря и оборудования.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическому занятию №9, 10; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практического занятия
проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	- Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям инструкции. -Адекватность, оптимальность выбора способов и последовательности действий. -Точность органолептической оценки безопасности пищевого сырья и продуктов; -Рациональность действий.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическому занятию №1; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практического занятия
рассчитывать энергетическую ценность блюд;	-Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов энергетической ценности блюд, соответствие требованиям инструкции. -Адекватность, оптимальность выбора способов и последовательности действий. -Рациональность действий. Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчётов. Адекватность, оптимальность выбора способов и последовательности действий. Рациональность действий.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям №7; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачёте

рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;	-Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека, соответствие требованиям инструкции. -Адекватность, оптимальность выбора способов и последовательности действий. -Рациональность действий.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическому занятию №6; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практического занятия
составлять рационы питания для различных категорий потребителей	-Правильность составление рационов питания для различных категорий потребителей, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям инструкции. -Адекватность, оптимальность выбора способов и последовательности действий. -Рациональность действий.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическому занятию №8; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практического занятия
Промежуточная аттестация по учебной дисциплине ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены проводится в форме дифференцированного зачёта		