

Приложение 3.1
к ПОП по профессии
43.101.09 Повар, кондитер

**Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Ростовской области
«Азовский казачий кадетский аграрно-технологический техникум»**

УТВЕРЖДЕНО
Приказ директора ГБПОУ РО «АККАТТ»
От 29.08.2025 № 121 -ОД

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии СПО 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

г. Азов
2025 г.

РАССМОТРЕНО

ОДОБРЕНО:
Педагогическим советом

Предметно цикловой комиссии
общепрофессионального и
профессионального циклов
Протокол № 1 от 29 августа 2025г.
Председатель ПЦК
_____ Коростелева Н.Ю
подпись ФИО

ГБПОУ РО «АККАТТ»
Протокол № 1
от « 29» августа 2025

Рабочая программа общепрофессионального цикла учебной дисциплины
«Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»
разработана на основе:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016г. № 1569, зарегистрирован в Минюст России 22.12.2016г. регистрационный №44898), с (изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020г.) ,12 августа 2022г.. № 732., Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 3 **июля 2024г.** № 464 « О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования 30 августа 2024г.

Утверждены приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 № 464. Зарегистрировано в Минюсте России 9 августа 2024 г.. Регистрационный № 79088 и естественнонаучного профиля профессионального образования.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Азовский казачий кадетский аграрно-технологический техникум».

Разработчик: Майоров Евгений Геннадьевич преподаватель
ГБПОУ РО «АККАТТ»,

Согласовано: _____ Аршикова З.М., методист ГБПОУ РО «АККАТТ»

СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п	Наименование	Стр.
1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4-8
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9-12
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13-14
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15-21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1.Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, 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 профессию.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

У.1- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;

У.2- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;

У.3- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

У.4-проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;

У.5- рассчитывать энергетическую ценность блюд;

У.6- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

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

3.1- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;

3.2- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

3.3- правила личной гигиены работников организации питания;

3.4- классификацию моющих средств, условия их применения и сроки хранения;

3.5- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

3.6- пищевые вещества и их значение для организма человека;

3.7- суточную норму потребности человека в питательных веществах;

3.8- основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии;

3.9- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

3.10- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны формироваться общие компетенции (ОК), включающие в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.»;

В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны формироваться профессиональные компетенции (ПК), включающие в себя способность:

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, кролик.

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.

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.

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.

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 торты разнообразного ассортимента.

Формируемые личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности:

1. Формулировки личностных результатов учитывают требования Закона в части *формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи.*

2.

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 13
Сформированность экологического мышления, понимания влияния	ЛР 14

социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности	
Ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни	ЛР 15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	ЛР 16
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектномыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	ЛР 17
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 18

2.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

объем учебной нагрузки обучающегося – 40 часов, в том числе:
 - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов.

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	40
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
теории	28
практические занятия	8
контрольные работы* учитываются в часах теории	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
<i>Промежуточная аттестация в форме:</i> дифференцированного зачета во 2 семестре (в часах теории)	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	№ урока	Объем часов	Коды общих и профессиональных компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел 1.	Микробиология в пищевом производстве.		16 часов	
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>.Основные понятия и термины микробиологии.</p> <p>.Основные группы микроорганизмов, их характеристика.</p> <p>Лабораторная работа</p> <p>Практическое занятие №1,2 «Устройство микроскопа и правила работы с ним»</p> <p>Контрольная работа</p>		6 1 2 - 3 2 -	OK 1- OK 9 ПК1.1.-ПК5.5. ЛР13 – ЛР18 З 1 – З 10 У1 – У6
Тема 1.2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>.Пищевые инфекционные заболевания. Меры профилактики.</p> <p>Пищевые отравления.</p> <p>.Глистные заболевания. Меры профилактики и предупреждения.</p> <p>Лабораторные работы</p> <p>Практическое занятие №3,4 «Решение ситуационных задач на определение патогенной микрофлоры в пищевых продуктах.»</p> <p>Контрольная работа №1 по теме: «Пищевые инфекции и отравления».</p>		10 4 5 6 - 7 2 8 2	OK 1- OK 9 ПК1.1.-ПК5.5. ЛР13 – ЛР18 З 1 – З 10 У1 – У6
Раздел 2.	Основы физиологии питания.		8 часов	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала		2	OK 1- OK 9

Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания.	Основные пищевые вещества и их физиологическая роль в структуре питания человека.	9	2	ПК1.1.-ПК5.5. ЛР13 – ЛР18 З 1 – З 10 У1 – У6
	Лабораторная работа		-	
	Практическое занятие		-	
	Контрольная работа		-	
Тема 2.2 Пищеварение и усвоемость пищи	Содержание учебного материала		2	ОК 1- ОК 9 ПК1.1.-ПК5.5. ЛР13 – ЛР18 З 1 – З 10 У1 – У6
	Процесс пищеварения. Усвоемость пищи.	10	2	
	Лабораторная работа		-	
	Практическое занятие		-	
	Контрольная работа		-	
Тема 2.3. Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала		2	ОК 1- ОК 9 ПК1.1.-ПК5.5. ЛР13 – ЛР18 З 1 – З 10 У1 – У6
	Обмен веществ и энергии. Суточный расход энергии человека.	11	2	
	Лабораторная работа		-	
	Контрольная работа		-	
Тема 2.4. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения.	Содержание учебного материала		2	ОК 1- ОК 9 ПК1.1.-ПК5.5. ЛР13 – ЛР18 З 1 – З 10 У1 – У6
	Лабораторная работа		-	
	Практическое занятие № 5,6 «Составление рациона питания для различных возрастных групп».	12	2	
Раздел 3	Санитария и гигиена в пищевом производстве.		10 часов	
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена.	Содержание учебного материала		2	ОК 1- ОК 9 ПК1.1.-ПК5.5. ЛР13 – ЛР18 З 1 – З 10 У1 – У6
	Правила личной гигиены работников пищевых производств.	13	2	
	Лабораторная работа		-	
	Практическое занятие		-	
	Контрольная работа		-	
Тема 3.2. Санитарно-гигиенические	Содержание учебного материала		4	
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Моющие и дезинфицирующие средства.	14	2	

требования к помещениям.	Лабораторная работа			
	Практическое занятие № 7,8 «Составление памятки " Требования к санитарному содержанию ПОП»	15	2	
	Контрольная работа		-	
Тема 3.3. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.	Содержание учебного материала		2	OK 1- OK 9 ПК1.1.-ПК5.5. ЛР13 – ЛР18 3 1 – 3 10 У1 – У6
	Особые санитарные требования к условиям перевозки полуфабрикатов, готовой продукции, мучных, кулинарных, кондитерских и булочных изделий.	16	2	
	Лабораторная работа		-	
	Контрольная работа		-	
Тема 3.4. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	Содержание учебного материала		2	OK 1- OK 9 ПК1.1.-ПК5.5. ЛР13 – ЛР18 3 1 – 3 10 У1 – У6
	Санитарные требования к механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	17	2	
	Лабораторная работа		-	
	Контрольная работа		-	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта (учитывается в часах теории)			18	2
Всего				36
Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.				4
		Всего		40 часов

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требование к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены:

- посадочные места на 25 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий для кабинета Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

Технические средства обучения:

- компьютер
- мультимедийный проектор

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1.Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены: учеб. для студ. учреждений сред.проф.образования / Т.А. Лаушкина – 5-е изд., перераб. и доп. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 256 с.

Дополнительные источники:

1.Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е пере-раб. и допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2019 г.160с

2.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2018г.256 с

3.Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю. В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

- 1.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 2.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 3.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 4.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 5.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 6.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
- 7.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.
- 8.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.

Электронные издания:

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>

(дата последнего обращения 29.08.2025г.)

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Текущий контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися внеаудиторной самостоятельной работы. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, формируемые компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знания: основные понятия и термины микробиологии; ОК 1- ОК 9, ПК 1.1-ПК1.4 ПК2.1-ПК 2.8 ПК3.1-ПК 3.6 ПК4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5	Текущий контроль: фронтальный устный и письменный опрос; тестирование; выполнение и защита практической работы №1 «Устройство микроскопа и правила работы с ним»; выполнение и оценка внеаудиторной самостоятельной работы: «Распространение микробов в природе», «Творческий вклад в микробиологию русских ученых». Промежуточная аттестация: дифференцированный зачета во 2 семестре.
 основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; ОК 1- ОК 9, ПК 1.1-ПК1.4 ПК2.1-ПК 2.8 ПК3.1-ПК 3.6 ПК4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5	Текущий контроль: фронтальный устный и письменный опрос; тестирование; выполнение и защита практической работы «Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах»; выполнение и оценка внеаудиторной самостоятельной работы: составление ситуационных задач на определение патогенной микрофлоры в пищевых продуктах. Промежуточная аттестация: дифференцированного зачета во 2 семестре.
 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; ОК 1- ОК 9, ПК 1.1-ПК1.4 ПК2.1-ПК 2.8 ПК3.1-ПК 3.6	Текущий контроль: фронтальный устный и письменный опрос; тестирование; выполнение и защита практической работы №2. «Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах»; выполнение и оценка внеаудиторной самостоятельной работы: составление ситуационных задач на определение патогенной микрофлоры в пищевых продуктах. Промежуточная аттестация: дифференцированного зачета во 2 семестре.

<p>ПК4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5</p>	
<p>возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; ОК 1- ОК 9, ПК 1.1-ПК1.4 ПК2.1-ПК 2.8 ПК3.1-ПК 3.6 ПК4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5</p>	<p>Текущий контроль: фронтальный устный и письменный опрос; тестирование; выполнение и защита практической работы № 2. «Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах»; выполнение и оценка внеаудиторных самостоятельных работ: составление ситуационных задач на определение патогенной микрофлоры в пищевых продуктах. Промежуточная аттестация: дифференцированного зачета во 2 семестре.</p>
<p>методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; ОК 1- ОК 9, ПК 1.1-ПК1.4 ПК2.1-ПК 2.8 ПК3.1-ПК 3.6 ПК4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5</p>	<p>Текущий контроль: фронтальный устный и письменный опрос; тестирование; выполнение и защита практической работы №2. «Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах»; выполнение и оценка внеаудиторной самостоятельной работы: составление ситуационных задач на определение патогенной микрофлоры в пищевых продуктах. Промежуточная аттестация: дифференцированного зачета во 2 семестре.</p>
<p>правила личной гигиены работников организации питания; ОК 1- ОК 9, ПК 1.1-ПК1.4 ПК2.1-ПК 2.8 ПК3.1-ПК 3.6 ПК4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5</p>	<p>Текущий контроль: фронтальный устный и письменный опрос Промежуточная аттестация: дифференцированного зачета во 2 семестре.</p>
<p>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; ОК 1- ОК 9, ПК 1.1-ПК1.4 ПК2.1-ПК 2.8</p>	<p>Текущий контроль: фронтальный устный и письменный опрос; тестирование; выполнение и оценка внеаудиторной самостоятельной работы: «Изучение требований системы ХАССП, санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01». Промежуточная аттестация: дифференцированного зачета во 2 семестре.</p>

ПК3.1-ПК 3.6 ПК4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5	
правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; ОК 1- ОК 9, ПК 1.1-ПК1.4 ПК2.1-ПК 2.8 ПК3.1-ПК 3.6 ПК4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5	Текущий контроль: фронтальный устный и письменный опрос; тестирование; выполнение и оценка внеаудиторной самостоятельной работы: «Изучение требований системы ХАССП, санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01». Промежуточная аттестация: дифференцированного зачета во 2 семестре.
пищевые вещества и их значение для организма человека; ОК 1- ОК 9, ПК 1.1-ПК1.4 ПК2.1-ПК 2.8 ПК3.1-ПК 3.6 ПК4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5	Текущий контроль: фронтальный устный и письменный опрос; тестирование; выполнение и оценка внеаудиторной самостоятельной работы: «Белки-источник жизни». Промежуточная аттестация: дифференцированного зачета во 2 семестре.
суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; ОК 1- ОК 9, ПК 1.1-ПК1.4 ПК2.1-ПК 2.8 ПК3.1-ПК 3.6 ПК4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5	Текущий контроль: фронтальный устный и письменный опрос; тестирование; выполнение и защита практических работ: «Составление рациона питания для различных возрастных групп». Промежуточная аттестация: дифференцированного зачета во 2 семестре.
суточный расход энергии; ОК 1- ОК 9, ПК 1.1-ПК1.4 ПК2.1-ПК 2.8	Текущий контроль: фронтальный устный и письменный опрос; тестирование; выполнение и защита практических работ: «Составление рациона питания для различных возрастных групп». Промежуточная аттестация: дифференцированного зачета во 2 семестре.

<p>ПК3.1-ПК 3.6 ПК4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5</p>	
<p>состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; ОК 1- ОК 9, ПК 1.1-ПК1.4 ПК2.1-ПК 2.8 ПК3.1-ПК 3.6 ПК4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5</p>	<p>Текущий контроль: фронтальный устный и письменный опрос; тестирование; «Составление рациона питания для различных возрастных групп».</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированного зачета во 2 семестре.</p>
<p>физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; ОК 1- ОК 9, ПК 1.1-ПК1.4 ПК2.1-ПК 2.8 ПК3.1-ПК 3.6 ПК4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5</p>	<p>Текущий контроль: фронтальный устный и письменный опрос; тестирование. Промежуточная аттестация: дифференцированного зачета во 2 семестре.</p>
<p>усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; ОК 1- ОК 9, ПК 1.1-ПК1.4 ПК2.1-ПК 2.8 ПК3.1-ПК 3.6 ПК4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5</p>	<p>Текущий контроль: фронтальный устный и письменный опрос; тестирование. Промежуточная аттестация: дифференцированного зачета во 2 семестре.</p>
<p>нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; ОК 1- ОК 9, ПК 1.1-ПК1.4 ПК2.1-ПК 2.8</p>	<p>Текущий контроль: фронтальный устный и письменный опрос; «Составление рациона питания для различных возрастных групп». Промежуточная аттестация: дифференцированного зачета во 2 семестре.</p>

ПК3.1-ПК 3.6 ПК4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5	
назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; ОК 1- ОК 9, ПК 1.1-ПК1.4 ПК2.1-ПК 2.8 ПК3.1-ПК 3.6 ПК4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5	Текущий контроль: фронтальный устный и письменный опрос. «Составление рациона питания для различных возрастных групп». Промежуточная аттестация: дифференцированного зачета во 2 семестре.
методики составления рационов питания ОК 1- ОК 9, ПК 1.1-ПК1.4 ПК2.1-ПК 2.8 ПК3.1-ПК 3.6 ПК4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5	Текущий контроль: Фронтальный устный и письменный опрос. Промежуточная аттестация: дифференцированного зачета во 2 семестре.
Умения: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; ОК 1- ОК 9, ПК 1.1-ПК1.4 ПК2.1-ПК 2.8 ПК3.1-ПК 3.6 ПК4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5	Промежуточная аттестация: дифференцированного зачета во 2 семестре.
обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (HACCP) при выполнении работ;	Текущий контроль: оценка и проверка выполнения и защиты отчётов по практическому занятию

ОК 1- ОК 9, ПК 1.1-ПК1.4 ПК2.1-ПК 2.8 ПК3.1-ПК 3.6 ПК4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5	
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; ОК 1- ОК 9, ПК 1.1-ПК1.4 ПК2.1-ПК 2.8 ПК3.1-ПК 3.6 ПК4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5	Промежуточная аттестация: дифференцированного зачета во 2 семестре.
проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; ОК 1- ОК 9, ПК 1.1-ПК1.4 ПК2.1-ПК 2.8 ПК3.1-ПК 3.6 ПК4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5	Промежуточная аттестация: дифференцированного зачета во 2 семестре.
рассчитывать энергетическую ценность блюд; ОК 1- ОК 9, ПК 1.1-ПК1.4 ПК2.1-ПК 2.8 ПК3.1-ПК 3.6 ПК4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5	Текущий контроль: Оценка выполнения и защиты отчётов по практическому занятию «Составление рациона питания для различных возрастных групп». Промежуточная аттестация: дифференцированного зачета во 2 семестре.
составлять рационы питания для различных категорий потребителей	Текущий контроль: Оценка выполнения и защиты отчетов по практическим занятиям «Составление

ОК 1- ОК 9, ПК 1.1-ПК1.4 ПК2.1-ПК 2.8 ПК3.1-ПК 3.6 ПК4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5	рациона питания для различных возрастных групп». Промежуточная аттестация: дифференцированного зачета во 2 семестре.
*основные нормативно правовые документы в области санитарии и гигиены предприятий общественного питания ОК 1- ОК 9, ПК 1.1-ПК1.4 ПК2.1-ПК 2.8 ПК3.1-ПК 3.6 ПК4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5	Текущий контроль: Использование нормативно-правовых документов (ГОСТы, СанПиНЫ) при выполнении практических работ. Тестовый контроль на уроках теоретического обучения. Устный опрос. Промежуточная аттестация: дифференцированного зачета во 2 семестре.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 151325621799860972593249704829105498913750279233

Владелец Романченко Дмитрий Владимирович

Действителен с 17.03.2025 по 17.03.2026