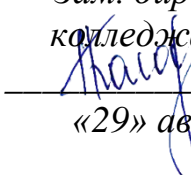


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСАВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»**

Утверждаю:
Зам. директора по ТО
колледжа «Интеграл»
 И.А. Колодка
«29» августа 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП .01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
по профессии: 43.01. 09 Повар, кондитер

с. Курсавка 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана согласно требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, предназначена для реализации ППКРС по профессии: 43.01. 09 Повар, кондитер

Организация-разработчик:

ГБПОУ «Курсавский региональный колледж «Интеграл»

Разработчик: Поделякина Г.А., преподаватель ГБПОУ КРК «Интеграл»

Рассмотрена, утверждена и рекомендована к применению на заседании
Методического совета ГБПОУ КРК «Интеграл»

Протокол № 6 от 11.06.2025г

Председатель Методсовета



И.А. Колодка

357070 Ставропольский край,
Андроповский район,
с.Курсавка, ул. Титова, 15
тел.: 8(86556)6-39-82, 6-39-83
факс:6-39-79
kurs_integrall@mail.ru

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Разработана в соответствии с ФГОС СПО.

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	<ul style="list-style-type: none"> –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, 	<ul style="list-style-type: none"> –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;	
	<ul style="list-style-type: none"> – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; – загрязнения 	
	– проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	
ПК 1.2-1.4,	рассчитывать	–пищевые вещества и их

ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	энергетическую ценность блюд;	значение для организма человека;
	рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;	–суточную норму потребности человека в питательных веществах; –основные процессы обмена веществ в организме;
	составлять рационы питания для различных категорий потребителей	–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	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных</p>

	<p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной</p>

	коллегами, руководством, клиентами.	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 (специальности)	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 (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	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 09	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию

	<p>знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
--	--	--

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)	84
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
практические занятия	24
Лабораторные работы	24
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	6

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01
«ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ,
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9,10
	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	24	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание учебного материала	4	
	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.		
	Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.		
	Лабораторная работа №1 Правила поведения в лаборатории. Изучение устройства микроскопа. Правила микроскопирования.	2	
Лабораторная работа №2 Изучение морфологических признаков бактерий. Приготовление и микроскопирование фиксированных и окрашенных препаратов.	2		

	Лабораторная работа №3 Изучение морфологических признаков мицелиальных грибов.	2	
	Лабораторная работа №4 Изучение морфологических признаков дрожжей.	2	
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала	4	
	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности		
	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.		
	Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения		
	Практическое занятие №1. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития	2	
	Практическое занятие №2 Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	2	
	Лабораторная работа №5. Схема микробиологического контроля	2	
	Практическое занятие №3 Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	2	
Раздел 2	Основы физиологии питания	24	
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах		
	Практическое занятие №4 Источники основных пищевых веществ, состав,	2	

	физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания		
	Практическое занятие №5 Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	2	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	2	
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения		
	Лабораторная работа №6. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	2	
	Практическое занятие №6 Изучение схемы пищеварительного тракта.	2	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	2	
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека		
	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма.		
	Практическое занятие №7 Методика расчёта энергетической ценности блюда	2	
	Практическое занятие №8 Расчет калорийности суточного меню.	2	
Тема 2.4 Рациональное сбалансирован ное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала	2	
	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда		
	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.		
	Лабораторная работа №7. Методики составления рационов питания.	2	
	Практическое занятие №9. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2	
Раздел 3	Санитария и гигиена в пищевом производстве	22	
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.		
	Лабораторная работа №8. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.	2	
	Лабораторная работа №9. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2	
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	Содержание учебного материала	2	
	Лабораторная работа №10. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания		
	Лабораторная работа №11. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.	2	
	Практическое занятие №10. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, способы приготовления, условия и сроки хранения	2	
	Практическое занятие №11. Решение	2	

	ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами.		
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала	2	
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов		
	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.		
	Лабораторная работа №12. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	2	
	Практическое занятие №12 Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2	
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала	2	
	1. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация		
	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции		
Самостоятельная работа обучающихся		6	
Экзамен		6	
Всего:		84	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины должен быть предусмотрен учебный кабинет, оснащенный следующей комплектацией:

Стол для преподавателя 1, Доска учебная 3-х элементная 1, Персональный компьютер 1, Многофункциональное устройство 1, настенный экран 1, Источник бесперебойного питания 1, Разветвитель 1, Класс-комплект ученической мебели 15, Офисное кресло с подлокотниками 1, Угловая полка 1.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности учебник для образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования / Л. В. Мармузова. - 7-е изд., испр. - Москва : Академия, 2020. - 157 <https://search.rsl.ru/>
2. Мартинчик А.Н. Физиология питания: учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений. – М.: Издательский центр Академия, 2020. – 240 с.
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии <https://search.rsl.ru/ru/record/01005030226>

Дополнительные источники:

1. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания. – Издательство: Арий, ИКТЦ «Лада», 2020. – 680с.
2. Кушнерова О.Ф. Картотека химического состава блюд диетического и школьного питания. Справочные таблицы. – Издательство: НГТУ, 2020. – 179 с.
3. Мартинчик А.Н., Королёв А.А., Несвижский Ю.В. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений. – М.: Издательский центр Академия, 2020. – 352с.

4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для НПО: учебное пособие для СПО. Издательский центр Академия, 2020. – 184
5. Королев А.А. Гигиена питания – М.: Академия, 2020. – 528 с.
6. Методические рекомендации МР 2.3.1.2432 – 08 от 18.12. 2020 г. «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ».

ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ

1. <https://stavminobr.ru/> сайт Министерства образования Ставропольского края
2. <https://www.consultant.ru/> - Справочная правовая система консультант Плюс
3. <http://www.elibrary.ru> Научная электронная библиотека (НЭБ). Это информационная система, предоставляющая пользователям интернета доступ к электронным фондам библиотек, участвующих в проекте, посредством единого веб-портала.
4. <https://www.calc.ru/Kaloriynost-Produktov-Tablitsa-Kaloriynosti-Produktov.html> - Расчет пищевой ценности и калорийности, таблицы калорийности
5. 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/
6. 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.
7. 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/
8. 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/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><i>Умения:</i></p> <p>проведение органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов расчёт энергетической ценности блюд</p> <p>— составление рационов питания различных категорий потребителей</p>	<p><i>обоснование, составление сообщения, реферата, презентации; составление таблиц, схем; оценка и интерпретация результатов лабораторной работы, решение задач, описание, сравнение, анализ</i></p>
<p><i>Знания:</i></p> <p>роли пищи для организма человека основных процессов обмена веществ в организме суточного расхода энергии</p> <p>состава, физиологического значения, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания</p> <p>роли питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания</p> <p>физико-химических изменений пищи в процессе пищеварения</p> <p>усвояемости пищи, влияющих на нее факторов</p> <p>понятия рациона питания суточной нормы потребности человека в питательных веществах норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения</p> <p>назначения лечебного и лечебно-профилактического питания</p>	<p><i>письменный и устный опрос, контрольная работа, тестирование, беседа, диктант терминов</i></p>

