Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 09.10.2025 15:12:28
Уникальный программный ключ:
798bda6555fe9f777f6f6f5f119b1f37c9979e3161d1b6f6ec5c1610e8c5f99

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
(индекс и наименование учебной дисциплины)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(код и наименование специальности)

Специалист по поварскому и кондитерскому делу
(наименование квалификации)

очная
(форма обучения)

2025

СОГЛАСОВАНА:
Предметно-цикловой комиссией специальности Поварское и кондитерское дело

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Протокол № 6 от «14» января 2025 года

Председатель предметно-цикловой комиссии

_____ / Н.С. Грушина
подпись Инициалы и Фамилия

Заместитель начальника отдела СПО

_____ / Л.В. Сорокина
подпись Инициалы и Фамилия

УТВЕРЖДЕНА:

Начальник отдела СПО _____ / С.А. Марковская
подпись Инициалы и Фамилия

Составитель (и):

Грушина Н.С., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им Г.В. Плеханова
(Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ)

Рецензенты:

Литвиненко И.В., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им Г.В. Плеханова
(Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ)

Гукасян И.С., начальник управления качества образовательной деятельности ККИ (филиал РУК)
(Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ)

Содержание

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена 4
2. Структура и содержание учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена 6
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины и ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена 12
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена 13

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

1.1. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ):

Учебная дисциплина ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена принадлежит к общепрофессиональному циклу.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01	У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части У2 определять этапы решения задачи, У3 составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы У4 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах У5 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	З1 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить З2 структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях З3 основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте З4 методы работы в профессиональной и смежных сферах З5 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	У6 определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации У7 выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска У8 оценивать практическую значимость результатов поиска У9 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач У10 использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности У 11 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	З6 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности З7 приемы структурирования информации З8 формат оформления результатов поиска информации З9 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 05	У12 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке У13 проявлять толерантность в ра-	З10 правила оформления документов правила построения устных сообщений

	бочем коллективе	
ОК 09	У14 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы У15 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы У16 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности У17 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) У18 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	З11 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы З12 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) З13 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности З14 особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6	У19 использовать лабораторное оборудование; У20 определять основные группы микроорганизмов; У21 проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; У22 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; У23 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; У24 производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; У25 осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; У26 проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; У27 составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	З15 основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; З16 морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; З17 генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; З18 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; З19 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; З20 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; З21 микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; З22 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; З23 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; З24 правила личной гигиены работников организации питания; З25 классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; З26 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека;

		З27 суточную норму потребности человека в питательных веществах; З28 основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; З29 состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; З30 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; З31 усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; З32 назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания

2. Структура и содержание учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы[1]	**Объем в часах**
Объем образовательной программы (всего)	**70**
в том числе:	
теоретическое обучение	30
лабораторные работы	4
практические занятия	34
в т.ч. практическая подготовка	4
Консультации (всего)	**-**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
Курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Промежуточная аттестация (всего)	2
Итоговая аттестация в форме **дифференцированного зачета**	

[1] Вид учебной работы указывается в соответствии с учебным планом, а в случае отсутствия удалить из списка

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия и практическая подготовка, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций ОК, ПК
Введение	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 01-ОК 02 ОК 05; ОК 09
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	2	
Раздел 1. Морфология ифизиология микробов		**22**	
Тема 1.1 Морфология микробов	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 01-ОК 02 ОК 05; ОК 09 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
	Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.	2	
	Практические занятия:	**2**	
	Изучение устройства микроскопа и овладение техникой микрокопирования. Приготовление препаратов различных культур микроорганизмов в живом и окрашенном виде	2	
	Лабораторные работы:	**4**	
	Определение основных групп микроорганизмов.	2	
	Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.	2	
Тема 1.2. Физиология микробов	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 01-ОК 02 ОК 05; ОК 09 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
	Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов	2	
	Практические занятия:	**4**	
	Выращивание микробов на различных питательных средах.	2	
	Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук	2	

Тема 1.3. Влияние внешнейсреды на микроорганизмы	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 01-ОК 02 ОК 05; ОК 09 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
	Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.	2	
	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.		
Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологическиепоказатели безопасности пищевых продуктов	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 01-ОК 02 ОК 05; ОК 09 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
	Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет.	2	
	Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.		
	Практические занятия:	**4**	
	Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции	2	
	Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.	2	
Раздел 2. Основы физиологии питания		**18**	
Тема 2.1 Основные пище выевещества, их источники, роль в структуре питания	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 01-ОК 02 ОК 05; ОК 09 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 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	2	
	Практические занятия:	**2**	
	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	2	

Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 01-ОК 02 ОК 05; ОК 09 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
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.	2	
	Практические занятия:	**4**	
	Изучение схемы пищеварительного тракта.	2	
	Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи.	2	
Тема 2.3 Обмен веществ иэнергии	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 01-ОК 02 ОК 05; ОК 09 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
	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. Методика расчёта энергетической ценности блюда.	2	
Тема 2.4 Рациональное сбалансированноепитание для различных групп населения	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 01-ОК 02 ОК 05; ОК 09 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
	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. Методики составления рационов питания.	2	
	Практические занятия:	**4**	
	Составление рационов питания для различных категорий потребителей.	2	
	Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2	
Раздел 3. Гигиена исанитария в организациях питания		**28**	
Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 01-ОК 02 ОК 05; ОК 09 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
	Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2	

отравления и их профилактика	**Практические занятия:**	**4**	
	Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.	2	ОК 01-ОК 02 ОК 05; ОК 09 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
	Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве	2	
Тема 3.2 Санитарно- гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одеждеперсонала	**Содержание учебного материала:**	**4**	
	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.	2	ОК 01-ОК 02 ОК 05; ОК 09 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 О
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	2	
	Практические занятия:	**4**	
	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования.	2	
	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2	
Тема 3.3 Санитарно-гигиеническиетребования к кулинарной обработке пищевых продуктов	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 01-ОК 02 ОК 05; ОК 09 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
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению.	2	
	Практические занятия:	**6**	
	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2	
	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2	
	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2	

Тема 3.4 Санитар-но- гигиенические требования к транспортированию,при-емке и хранениюпищевых продуктов	**Содержание учебного материала:**	**4**	
	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	2	ОК 01-ОК 02 ОК 05; ОК 09 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
	Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции. 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	2	
Промежуточная аттестация		**2**	
Всего:		**70**	

3. Условия реализации учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие помещения:

Учебная аудитория (для проведения лекционных занятий, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

Рабочее место преподавателя;

Рабочие места обучающихся;

Стационарная доска;

Проектор (переносной);

Экран для проектора (переносной);

Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

Учебная аудитория (учебная аудитория для проведения практических занятий, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

Рабочее место преподавателя;

Рабочие места обучающихся;

Стационарная доска;

Проектор (переносной);

Экран для проектора (переносной);

Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

Программное обеспечение

Операционная система Microsoft Windows XP PRO.

Пакет прикладных программ Microsoft Microsoft Office Professional Plus 2007 Rus OLP NL AE.

Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition 250-499 Node.

PeaZip, Google Chrome.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Рубина Е.А., Малыгина В, Ф. Микробиология, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «ИНФРА», 2021 - 240с. https://znanium.ru/read?id=360308

2. Лунгу И.Н., Пушина Н.В., Морозова Ж.В. Практикум для студентов по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» - Москва; Берлин: Директ- Медиа, 2021.-96с. https://znanium.ru/read?id=418360

Дополнительные источники;

1. Быкова, Т. О. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве : учебное пособие для СПО / Т. О. Быкова, А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 174 c. — ISBN 978-5-4488-1254-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106842.html (дата обращения: 14.09.2025). — Режим досту-

па: для авторизир. пользователей. - DOI: https://doi.org/10.23682/106842

2. Литвина, И. В. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие / И. В. Литвина. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2024. — 212 с. — ISBN 978-985-895-221-1. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/143015.html (дата обращения: 14.09.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Васюкова А.Т. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования – Москва: ИНФРА-М.2025.-278с. DOI10.12737/1907612 https://znanium.ru/read?id=451233

4. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.pitportal.ru/

5. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.vseovese.ru/

6. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс].– Режим доступа: http://www.rusarticles.com/

7. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс].– Режим доступа: www.gost.prototypes.ru

8. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режимдоступа: https://meduniver.com/

9. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.creative-chef.ru/

Интернет-ресурсы;

1. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режимдоступа https://new.znanium.com/collections/basic

3.3 Интерактивные формы обучения при изучении дисциплины

Тема	Количество часов	Интерактивная форма проведения занятия
Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	2 часа	Просмотр и обсуждение видеофильма

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Отдел СПО, реализующий подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме **дифференцированного зачета.**

Результаты обучения (освоенные	**Критерии оценки**	**Формы и методы кон-**

умения, усвоенные знания)		троля
Умения:		
использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ устного опроса, тестирования
обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ устного опроса, тестирования
обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ устного опроса, тестирования
проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ устного опроса, тестирования
Знания:		
основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и пато-	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.	Экспертная оценка при проведении практических занятий, тестирования, домашней работы

генных микроорганизмов;		
основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Экспертная оценка при проведении практических занятий, тестирования, домашней работы
правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля;	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Экспертная оценка при проведении практических занятий, тестирования, домашней работы
пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии;	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Экспертная оценка при проведении практических занятий, тестирования, домашней работы
Итоговая аттестация усвоенных знаний и освоенных умений	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Экспертная оценка при проведении Дифференцированного зачета