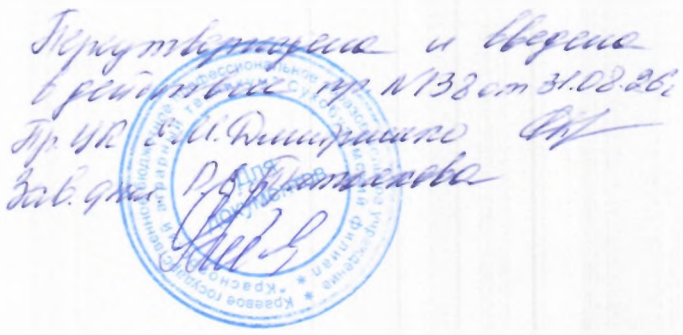
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"

Подписано: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"
DN: cn=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", c=RU, o=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", email=kat@krasat.ru
Дата: 2026.11.02 15:39:09 +07'00'

Приложение 2. Программы учебных дисциплин

к ОПОП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

2026г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……3

2. Структура и содержание учебной дисциплины……5

3. Условия реализации учебной дисциплины…… 8

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины…….. 10

1.Общая характеристика рабочей программы учебнойдисциплины

ОП 01. «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Учебная дисциплина ОП.01«Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС.

1.2. Цель дисциплины:

Содержание программы учебной дисциплины ОП.01«Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

1.3. Требования к результатам освоения образовательной программы:

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы:

- **общие компетенции**:
- **профессиональные компетенции**:
- **личностные результаты**:

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой 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	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственномязыке 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, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
Код	**Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций**

ПК 1.1-5.5		Соблюдать санитарноэпидемиологические 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, – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; – проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов
ПК 1.1-5.5		Рассчитывать энергетическую ценность блюд;
ПК 1.1-5.5		Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; составлять рационы питания для различных категорий потребителей
ПК 1.1-5.5		Знать 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
ПК 1.1-5.5		Знать пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в организме;

2.Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы (очное)

№ п/п	Вид учебной работы	Объем часов
	Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
	Самостоятельная работа	-
	Объем образовательной программы	36
	в том числе:	
	теоретическое обучение	24
	в т.ч практические занятия (если предусмотрено)	10
	Консультации	-
	Промежуточная аттестация проводится в форме **дифференцированного зачета**	2

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

№ п/п	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, самостоятельной и курсовой работы (проекта)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	1	2	3	5
1	**Введение**	**Содержание:** Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера, И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	**1**	ОК 01-07, 09, 10
	Раздел 1 Основы микробиологии в пищевом производстве		**11/4**	
2-3	**Тема 1.1** Микроорганизмы	**Содержание:** Классификация микробов. Формы, строение и размеры бактерий. Формы, размеры, строение и размножение плесневых грибов. Формы, размеры и размножение дрожжей. Особенности размеров и размножения вирусов. Физиология микробов: вода, белки, углеводы, жиры, минеральные вещества и ферменты в составе микробов. Питание микробов: концентрация и состав питательных веществ. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы: температура, влажность, реакция среды, свет. Распространение микроорганизмов в природе: микрофлора почвы, воды, воздуха, тела человека.	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
4	**Тема 1.2** Микробиология пищевых продуктов.	**Содержание:** Пищевые продукты, как среда развития микрофлоры. Микробиология мяса и мясных продуктов. Микробиология рыбы и рыбных продуктов. Микробиология молока и молочных продуктов. Микробиология пищевых жиров, яиц и яичных продуктов. Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки.	1	
		В том числе практических и лабораторных занятий		
5-6		**ПЗ № 1** Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов. Изучение под микроскопом микроорганизмов.	2	
7-8	**Тема 1.3** Пищевые инфекции, отравления и глистные заболевания.	**Содержание:** Острые кишечные инфекции: дизентерия, брюшной тиф, холера, сальмонеллез, эпидемический гепатит. Возбудители, заражение, признаки болезней, мероприятия по предупреждению заражения на предприятиях общественного питания. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.Возбудители, заражение, признаки болезней, мероприятия по предупреждению заражения на предприятиях общественного питания.	2	