

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»
МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ В ОБЛАСТИ ИСКУССТВА,
ДИЗАЙНА И СФЕРЫ УСЛУГ

Приложение № 19
к ОП СПО по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

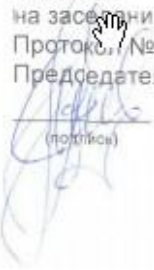


Тюмень 2026

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Минобрнауки РФ 09.12.2016 N 1569 (ред. от 03.07.2024 г.), ПОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в государственном реестре ПОП СПО (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № И-41 от 28.02.2022 г.).

Разработчик: Е.Н. Трошина, преподаватель

Одобрено
на заседании ПЦК Индустрии питания и сервиса
Протокол № 10 от 28.05.2026 г.
Председатель ПЦК


_____ К.С. Кондрашова

(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Рабочая программа дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания, обеспечивается формирование профессиональных и общих компетенций

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	У.1 соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; У.2 определять источники микробиологического загрязнения; У.3 производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, У.4 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; У.5 готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; У.6 проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов	3.1 основные понятия и термины микробиологии; 3.2 основные группы микроорганизмов, 3.3 микробиология основных пищевых продуктов; 3.4 правила личной гигиены работников организации питания; 3.5 классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; 3.6 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; 3.7 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; 3.8 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции 3.9 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.5, 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 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; – анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; – определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; – составить план действия; – определить необходимые ресурсы; – владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; – реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	– 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; – структуру плана для решения задач; – порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	– определять задачи для 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. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	– 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 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	– организовывать работу коллектива и команды; – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	– психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; – основы проектной деятельности
ОК 05 Осуществлять устную и письменную	– грамотно излагать свои мысли и оформлять документы	– особенности социального и культурного контекста;

коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	– правила оформления документов и построения устных сообщений.
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;	– описывать значимость своей профессии – презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) – применять стандарты антикоррупционного поведения	– сущность гражданско-патриотической позиции – общечеловеческие ценности; – правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– соблюдать нормы экологической безопасности; – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; – эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; – применять принципы бережливого производства.	– правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; – пути; обеспечения ресурсосбережения; – знать алгоритм действия в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– 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

1.3 Целевые ориентиры, формируемые в процессе освоения учебной дисциплины, в соответствии с программой воспитания по профессии 43.01.09 Повар кондитер.

Обозначение	Целевые ориентиры
ЦО 36	Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.
ЦО 37	Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности.

ЦО 40	Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ЦО 41	Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов (в том числе вариативных)
Объем образовательной программы	36
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
в том числе:	
теоретическое обучение	18
лабораторные занятия	2
практические занятия	16
самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (3 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве		10	ОК 01-07, 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 ЦО 36, ЦО 37, ЦО 40, ЦО 41
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание учебного материала	2	
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. 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.		
	Тематика практических занятий		
	Практическое занятие № 1. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов	2	
	Тематика лабораторных работ	2	
	Лабораторная работа № 1. Изучение под микроскопом микроорганизмов		
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 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 ЦО 36, ЦО 37, ЦО 40, ЦО 41
	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. 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	
	Практическое занятие № 2. Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах.		
Раздел 2. Основы физиологии питания		14	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5
Тема 2.1	Содержание учебного материала	2	

Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.		ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЦО 36, ЦО 37, ЦО 40, ЦО 41
	Тематика практических занятий Практическое занятие № 3. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	2	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ	Содержание учебного материала Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи. Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Методика расчёта энергетической ценности блюда	2	ОК 01-07, 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 ЦО 36, ЦО 37, ЦО 40, ЦО 41
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 4. Изучение схемы пищеварительного тракта. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи		
	Практическое занятие № 5. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя).	2	
Тема 2.3 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала 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	ОК 01-07, 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 ЦО 36, ЦО 37, ЦО 40, ЦО 41
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 6. Составление рационов питания для различных категорий потребителей.		
Раздел 3 Санитария и гигиена в пищевом производстве		12	
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	Содержание учебного материала		ОК 01-07, 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 ЦО 36, ЦО 37, ЦО 40, ЦО 41
	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	2	
Тема 3.2	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09,

Санитарно-гигиенические требования к помещениям	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. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения.		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 ЦО 36, ЦО 37, ЦО 40, ЦО 41
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 7. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования		
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 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 ЦО 36, ЦО 37, ЦО 40, ЦО 41
	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. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 8. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).		
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 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 ЦО 36, ЦО 37, ЦО 40, ЦО 41
	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. Дифференцированный зачет		
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, рабочими местами обучающихся (по количеству обучающихся), техническими средствами обучения (компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиа проектор).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные источники:

1. Лаушкина, Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Т. А. Лаушкина. - 5-е изд., перераб. и доп. - Москва : Академия, 2021. - 256 с. - URL: <http://www.academia-moscow.ru>

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария [Электронный ресурс]: учебник / Е. А. Рубина. В. Ф. Малыгина. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. – 240 с. – (Среднее профессиональное образование). - URL: znanium.com

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: 3.1 – 3.4	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного тестирования; - решения ситуационных задач Промежуточная аттестация оценка результативности выполненных работ на дифференцированном зачете
Умения: У.1 – У.5	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям программы - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного тестирования; - решения ситуационных задач Промежуточная аттестация оценка результативности выполненных работ на дифференцированном зачете
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях
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	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения заданий
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях
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;	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения заданий

ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения заданий
ЦО 36	Деятельно выражает познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 37	Обладает представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражает понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности.	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 40	Использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 41	Развивает и применяет навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров