

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАМЧАТСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ  
ПРОИЗВОДСТВЕ**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

г. Петропавловск-Камчатский,  
2023 г.

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методической комиссии  
преподавателей специальных  
дисциплин и мастеров  
производственного обучения  
протокол №8 от «11» мая 2023 г.  
Председатель И.С. Щербакова

Утверждаю  
Заместитель директора по учебно-  
производственной работе  
О.Н. Толоконникова  
«11» мая 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1569 (с изм. и доп)

**Организация-разработчик:**

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

**Разработчики:**

Белова Наталья Александровна, преподаватель

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ<br/>ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>4</b>  |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ<br/>ДИСЦИПЛИНЫ</b>                 | <b>6</b>  |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ<br/>ДИСЦИПЛИНЫ</b>                     | <b>8</b>  |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ<br/>ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>11</b> |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1569 (с изм. и доп.), является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-7, ОК 9-10.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| 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 | <p>–соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>–определять источники микробиологического загрязнения;</p> <p>–производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,</p> <p>–проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;</p> | <p>– основные понятия и термины микробиологии;</p> <p>– основные группы микроорганизмов,</p> <p>– микробиология основных пищевых продуктов;</p> <p>– правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p> <p>– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>– возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции</p> <p>– методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции</p> |
| ОК 01  | <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или</p>  | <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором</p>  |

|       |   |  |
|-------|---|--|
|       | <p>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>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>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 сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач. 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 коллегами, руководством, клиентами.</p>  | <p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>   |

|       |  |  |
|-------|--|--|
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языке<br>Оформлять документы  | Особенности социального и культурного контекста<br>Правила оформления документов.  |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессии<br>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)  | Сущность гражданско-патриотической позиции<br>Общечеловеческие ценности<br>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности   |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности<br>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии(специальности)  | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности<br>Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности<br>Пути обеспечения ресурсосбережения  |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач<br>Использовать современное программное обеспечение  | Современные средства и устройства информатизации<br>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности  |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы<br>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы<br>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности<br>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)<br>писать простые связные | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы<br>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)<br>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности<br>особенности произношения<br>правила чтения текстов профессиональной направленности |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |  |
|--|--|--|

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b>   | <b>Объем часов</b> |
|---|--------------------|
| <b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>          | <b>36</b>          |
| В том числе:  |                    |
| теоретическое обучение  | 32                 |
| практические занятия  | 4                  |
| <b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b> |                    |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем                                    | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций   |
|--|--|-------------|--|
| 1  | 2  | 3           | 4  |
| <b>Введение</b>  | 1. Введение в дисциплину   | 3           | <b>ОК 1-7, 9,10</b>  |
|  | 2. История микробиологии   | 4           |  |
| <b>Раздел 1.1<br/>Морфология и систематика микроорганизмов</b> | 3. Структура бактериальной клетки  | 3           | <b>ОК 1-7, 9,10<br/>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5<br/>К 5.1-5.5</b>  |
|  | 4. Формы и размеры бактерий  | 3           |  |
|  | 5. Плесневые грибы   | 3           |  |
|  | 6. Дрожжи  | 3           |  |
|  | 7. Вирусы  | 3           |  |
|  | 8. Бактериофаги  | 3           |  |
|  | 9. Питательные среды   | 3           |  |
|  | 10. Распространение микробов в окружающей среде                            | 4           |  |
|  | 11. Микрофлора организма человека  | 3           |  |
|  | 12. . Влияние факторов окружающей среды на микроорганизмы                  | 3           |  |
|  | 13. Уничтожение микробов в окружающей среде                                | 3           |  |
| <b>Раздел 1.2<br/>Учение об инфекции</b>                       | 14. Понятие об инфекционном процессе                                       | 4           | <b>ОК 1-7, 9,10<br/>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5</b> |
|  | 15. Стадии инфекционного процесса  | 3           |  |
|  | 16. Понятие о патогенности и вирулентности                                 | 3           |  |
|  | 17. Факторы патогенности микробов  | 3           |  |
|  | <b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>              | <b>2</b>    |  |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный:

- учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);
- техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);
- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, фильмами, мультимедийными пособиями).

#### **3.2 Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

#### **Основная литература:**

1. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания. – М.: ОИЦ «Академия», 2018
2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена – М.,2018 – 192 с.
3. Мартинчик А.Н. Физиология питания – М.: Издательский центр Академия, 2018 – 240 с.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены – М.: ОИЦ "Академия», 2018
- 5.Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО/ И.Б. Леонова – Москва:Индательство Юрайт, 2023 – 298 с. – (профессиональное образование) - ISBN 978-5-534-05352-4- - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт ( сайт) [URL:https:urait.ru/bcode/514702](https:urait.ru/bcode/514702)
- 6.Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для СПО / А.В. куликовский, З.Ю. Хапцев, Д.А. Макаров. А.А. Комаров- 2е изд.,исп.,и доп.,- Москва: Издательство юрайт, 2023-233 с.- (Профессиональное образование) - ISBN 978-5-534-124889-7- - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт ( сайт) [URL:https:urait.ru/bcode/517391](https:urait.ru/bcode/517391)
- 7.Веселовский С.Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве: учебное пособие для среднего профессионального образования / С.Ю. Веселовский, В.А. Агольцов – Москва: Издательство Юрайт, 2023 – 224 с –(Профессиональное образование) - - ISBN 978-5-534-15131-2- - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт ( сайт) [URL:https:urait.ru/bcode/519901](https:urait.ru/bcode/519901)

8. Васильева И.В. Физиология питания: учебник и практикум для СПО / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова- Москва: Издательство Юрайт, 2023 – 212 с. – (Профессиональное образование) - - ISBN 978-5-534-00275-1- - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт (сайт) [URL:https://urait.ru/bcode/513270](https://urait.ru/bcode/513270)

9. Канивец И.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены / И.А. Канивец. - Минск: РИПО, 2019. - 178 с. - ISBN 978-985-503-869-7. - URL: <https://ibooks.ru/bookshelf/361824/reading> - Текст: электронный.

#### **Дополнительная литература:**

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.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции: учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4.
11. Шапиро, Я. С. Микробиология: учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1
12. Микробиология, санитария и гигиена: учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8.
13. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология: учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9.

14. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2008 г. - 376с
15. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2008.,206с
16. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2007г.,183с
17. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009г.,346с.
18. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г., 275с.

#### **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>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. - <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. 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/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. 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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. 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/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
6. 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/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
7. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
8. Шапиро, Я. С. Микробиология: учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-

1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154401> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Микробиология, санитария и гигиена: учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148272> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология: учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147261> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз, пользователей.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения  | Критерии оценки  | Методы оценки   |
|--|--|---|
| <p><b>Знания:</b><br/>основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, 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;</p>  | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.<br/>Не менее 75% правильных ответов.<br/>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>   | <p><b>Текущий контроль при проведении:</b><br/>-письменного/устного опроса;<br/>-тестирования;<br/>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)<br/><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>в форме экзамена по дисциплине в виде:<br/>-письменных/устных ответов,<br/>-тестирования.</p>       |
| <p><b>Умения:</b><br/>соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить</p> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям<br/>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br/>-Точность оценки<br/>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br/>-Рациональность действий и т.д.</p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>- защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;<br/>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы<br/>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий<br/><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
| органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей |  |  |
|--|--|--|

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ**  
**В РАБОЧЮЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»**  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
 для студентов набора 2023 года  
 на базе основного общего образования  
 на 2023/2024 учебный год

Изменения и дополнения рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии преподавателей общеобразовательных дисциплин протокол №4 от 15.12.2023 г.

В рабочую программу на 2023/2024 учебный год внесены следующие изменения и дополнения:

| №п/п | Раздел | Содержание дополнений/изменений  | Основания для внесения дополнений/изменений  |
|------|--------|--|--|
| 1    | 2      | <p><b>Раздел 1.1 Морфология и систематика микроорганизмов</b><br/> <b>Тема «Влияние факторов окружающей среды на микроорганизмы»</b> внесено:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- задание «Составьте план проведения отчета по Практической работе в нескольких вариантах, выберите тот, который наиболее качественно отразит результаты»</li> <li>- Разработать рецепт блюда, напитка на основе действия живых лактобактерий</li> </ul> <p><b>Изменения направлены на формирование у студентов предпринимательских компетенций:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Персональная эффективность (эффективное личное планирование задач, умение расставлять приоритеты, умение доводить начатое до конца).</li> </ul> | <p>Приказ Министерства просвещения Российской Федерации №П-252 от 26.07.22 «О присвоении статуса федеральной пилотной площадки федерального государственного бюджетного образовательного учреждения дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования»<br/>                     Приказ Министерства образования Камчатского края №526 от 01.07.2022 «Об инновационной деятельности,</p> |

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Аналитические способности.</li><li>- Умение видеть риски и возможности.</li><li>- Стратегическое мышление.</li><li>- Инновативность, гибкость, готовность к изменениям.</li></ul> | осуществляемой в образовательных организациях Камчатского края» |
|--|--|---|---|

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ  
МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ  
ПРОИЗВОДСТВЕ»**

---

для студентов набора 2023 года  
на базе основного общего образования  
на 2024/2025 учебный год

Изменения и дополнения  
рассмотрены и одобрены  
на заседании методической комиссии  
преподавателей  
общеобразовательных дисциплин,  
протокол №9 от 24 мая 2024 г.

В рабочую программу на 2024/2025 учебный год изменения и дополнения не вносились.

| №п/п | Раздел | Содержание дополнений/изменений | Основания для внесения дополнений/изменений |
|------|--------|---------------------------------|---|
|      |        |                                 |   |

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ  
МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ  
ПРОИЗВОДСТВЕ»**

---

для студентов набора 2023 года  
на базе основного общего образования  
на 2024/2025 учебный год

Изменения и дополнения  
рассмотрены и одобрены  
на заседании методической комиссии  
преподавателей специальных  
дисциплин и мастеров  
производственного обучения,  
протокол №1 от 28 мая 2024 г.

В рабочую программу на 2024/2025 учебный год внесены следующие  
изменения и дополнения:

| №п/п | Раздел  | Содержание дополнений/изменений   | Основания для внесения дополнений/изменений   |
|------|---|---|---|
| 1    | Раздел 1.<br>Паспорт<br>рабочей<br>программы<br>п. 1.3. Цели и<br>задачи<br>дисциплины –<br>требования к<br>результатам<br>освоения<br>дисциплины | Формулировку компетенций<br>изложить в следующей редакции:<br>ОК.01 Выбирать способы решения<br>задач профессиональной<br>деятельности применительно к<br>различным контекстам.<br>ОК.02 Использовать современные<br>средства поиска, анализа и<br>интерпретации информации и<br>информационные технологии для<br>выполнения задач<br>профессиональной деятельности.<br>ОК.03 Планировать и реализовывать<br>собственное профессиональное и<br>личностное развитие,<br>предпринимательскую деятельность<br>в профессиональной сфере,<br>использовать знания по правовой и<br>финансовой грамотности в<br>различных жизненных ситуациях. | п.84 приказа<br>Министерства<br>просвещения<br>Российской Федерации<br>№464 от 03 июля 2024 г.<br>«О внесении изменений<br>в федеральные<br>государственные<br>образовательные<br>стандарты среднего<br>профессионального<br>образования» |

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
|  |  | <p>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p> <p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>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.</p> <p>ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> |   |
|  | <p>Раздел 1. Паспорт рабочей программы п. 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины</p> | <p>Исключить компетенции ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>   | <p>п.84 приказа Министерства просвещения Российской Федерации №464 от 03 июля 2024 г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»</p> |