

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ  
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

**РАССМОТРЕНО**

методической комиссией  
протокол № 6 от «26» июня 2023 г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор КГБПОУ «Красноярский колледж  
отраслевых технологий и  
предпринимательства»

\_\_\_\_\_/Н. В. Журова  
Приказ № 01-75-1П от «30» августа 2023 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ  
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

(на базе *основного общего образования*)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОПо.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве**

**СОГЛАСОВАНО**

Зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_/ Е.В. Миля/  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.

Красноярск, 2023

Программа учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства».

Разработчик: Федченко Е.В., преподаватель 1 квалификационной категории КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства», г. Красноярск

## **СОДЕРЖАНИЕ**

стр.

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

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОПо.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области обязательная часть общепрофессионального цикла, дополнительные учебные предметы при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

**1.2. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общеобразовательном цикле.

**1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Иметь практический опыт (указать при необходимости)	
уметь	оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения; соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления; оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; соблюдать санитарно гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;
знать	нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке; специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; методы минимизации отходов при очистке, обработке измельчения сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, кондитерской и шоколадной продукции с учётом соблюдения требования к качеству.

Формируемые общие компетенции:

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
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Формируемые профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте
ВД 7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПК 7.1.	Осуществлять приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.2.	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.3.	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.4.	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.5.	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации изделий из теста разнообразного ассортимента
ПК 7.6.	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации диетических (лечебных) блюд

## Содержание рабочей программы воспитания

Основные направления воспитательной работы	Коды формируемых личностных результатов (ЛР)
Модуль 1. «Профессионально-личностное воспитание» (достижение личностных результатов при освоении ППКРС, развитие научного мировоззрения, культуры научного исследования, развитие профессиональных качеств и предпочтений)	ЛР 2. ЛР 15. ЛР 4. ЛР 16. ЛР 5. ЛР 17. ЛР 6. ЛР 18. ЛР 7. ЛР 9. ЛР13.
Модуль 2. «Гражданско-правовое и патриотическое воспитание» (формирование гражданственности, правовой культуры, чувства патриотизма, готовности служить Отечеству, развитие социально значимых качеств личности и самостоятельного опыта общественной деятельности)	ЛР 1. ЛР 18. ЛР 2. ЛР 3. ЛР 4. ЛР 5. ЛР 6. ЛР 7. ЛР 13.
Модуль 3. «Духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание» (развитие нравственных качеств личности, антикоррупционного мировоззрения, культуры поведения, бережного отношения к культурному наследию, эстетического воспитания, развития творческого потенциала личности и опыта самостоятельной творческой деятельности, развитие толерантности, взаимного уважения и уважения к старшим)	ЛР 1. ЛР 10. ЛР 11. ЛР 12. ЛР 15.
Модуль 4. «Физическое воспитание и формирование культуры здоровья» (воспитание здорового и безопасного образа жизни, развитие физической культуры личности)	ЛР 11. ЛР 12. ЛР 19.
Модуль 5. «Экологическое воспитание» (формирование экологической культуры личности, бережного отношения и сохранения окружающей среды)	ЛР 10. ЛР14.
Вариативный Модуль 6. «Студенческое самоуправление» (формирование у обучающихся лидерских качества, высокой личностной ответственности за результат деятельности, готовность к свободному и социально-значимому выбору)	ЛР 4. ЛР 5. ЛР 6. ЛР 7. ЛР 13.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов	
	Общее количество часов	Из них в форме практической подготовки
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>69</b>	
<b>Консультации</b> (если предусмотрено)	<b>5</b>	
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>64</b>	
в том числе:		
Лабораторно-практические занятия	32	32
контрольные работы	1	
индивидуальный проект	-	
курсовая работа (проект)	-	
<b>Внеаудиторная самостоятельная учебная работа (всего)</b>	<b>4</b>	



в том числе: подготовка презентации подготовка докладов подготовка сообщений	<i>1</i> <i>1</i> <i>1</i>	
Промежуточная аттестация в форме	<i>Дифференцированный зачет</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ОПо.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Морфология и физиология микробов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>34</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10 ПК 3.1, ПК 3.4, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 5.1, ПК 6.4, ПК 7.2
	1. Введение		
	2. Классификация микроорганизмов		
	3. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов		
	4. Практическое занятие №1 «Гигиена воды и водоснабжения»		
	5. Распространение микробов в природе		
	6. Физиология микробов		
	7. Значения микробиологии пищевых продуктов		
	8. Микробиология мяса и мясопродуктов		
	9. Микробиология рыбы и рыбных продуктов		
	10. Микробиология стерилизованных баночных консервов		
	11. Микробиология молока и молочных продуктов		
	12. Лабораторная работа №2 «Обнаружение белка в курином яйце и молоке»		
	13. Микробиология пищевых жиров		
	14. Лабораторная работа №3 «Обнаружение витамина А в подсолнечном масле»		
	15. Микробиология яиц и яичных продуктов		
	16. Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки		
	17. Микробиология зернопродуктов		
	18. Лабораторная работа №4 «Обнаружение крахмала с помощью качественной реакции в меде, хлебе, йогурте, маргарине, макаронных изделиях, крупах»		
	20. Практическое занятие №5 «Санитарный режим предприятий торговли»		
	21. Влияние внешней среды на микроорганизмы		

		22. Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов		
		23. Контрольная работа по теме: «Основы микробиологии»	<i>1</i>	
		<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовить презентацию "Морфология и физиология основных групп микроорганизмов" Подготовка докладов по теме "Распространение микробов в природе" «Микробиология яиц и яичных продуктов» «Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки» «Влияние внешней среды на микроорганизмы»»		
<b>Раздел Гигиена санитария организациях питания</b>	<b>2. и в</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>30</i>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10 ПК 3.1, ПК 3.4, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 5.1, ПК 6.4, ПК 7.2
		1. Личная гигиена работников пищевых производств		
		2. Пищевые отравления и их профилактика		
		3. Санитарно эпидемиологические требования к устройству предприятий питания		
		4. Санитарно эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, инструментам		
		5. Практическое занятие №6 «Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов»		
		6. Санитарно эпидемиологические требования к транспортированию и хранению пищевых продуктов		
		7. Санитарно эпидемиологические требования к механической кулинарной обработке продуктов		
		8. Санитарно эпидемиологические требования к тепловой обработке продуктов		
		9. Санитарно эпидемиологический контроль качества готовой пищи		
		10. Санитарно эпидемиологические требования к реализации готовой пищи		
		11. Санитарно эпидемиологический надзор и санитарно эпидемиологическое законодательство		
		12. Консультация по теме: «Гигиена и санитария в организации питания»		
		13. Практическое занятие №7 «Пищевые отравления и их профилактика»		
		14. Лабораторная работа №8 «Выведение жирных пятен после продуктов питания на ткани»		

15. Итоговый урок		
16. Личная гигиена работников пищевых производств		
17. Пищевые отравления и их профилактика		
18. Санитарно эпидемиологические требования к устройству предприятий питания		
19. Санитарно эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, инструментам		
20. Лабораторная работа по теме: «Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов»		
21. Санитарно эпидемиологические требования к транспортированию и хранению пищевых продуктов		
22. Санитарно эпидемиологические требования к механической кулинарной обработке продуктов		
23. Санитарно эпидемиологические требования к тепловой обработке продуктов		
24. Санитарно эпидемиологический контроль качества готовой пищи		
25. Санитарно эпидемиологические требования к реализации готовой пищи		
26. Санитарно эпидемиологический надзор и санитарно эпидемиологическое законодательство		
27. Консультация по теме: «Гигиена и санитария в организации питания»		
28. Лабораторная работа по теме: «Пищевые отравления и их профилактика»		
29. Лабораторная работа по теме: Выведение жирных пятен на ткани		
30. Итоговый урок		
<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовка сообщений: "Личная гигиена работников пищевых производств"; «Пищевые отравления и их профилактика»; Подготовка презентаций: «Санитарно эпидемиологические требования к устройству предприятий питания»; «Санитарно эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, инструментам»; «Санитарно эпидемиологический надзор и санитарно эпидемиологическое законодательство»		
Индивидуальный проект (если предусмотрен):	-	

Примерная тематика курсовой работы (проекта)	-	
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом)	-	
<b>Консультации</b>	5	
<b>Всего</b>	69	

*Внутри каждого раздела указываются соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), номер и наименование необходимых лабораторных работ и практических занятий (отдельно по каждому виду), контрольных работ, а также примерная тематика самостоятельной работы. Если предусмотрены курсовые работы (проекты) по дисциплине, описывается примерная тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено •).*

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащены оборудованием, техническими средствами обучения и материалами с учётом требований международных стандартов.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации с необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

***Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов:***

микробиологии, санитарии и гигиены;

товароведения продовольственных товаров;

технологии кулинарного и кондитерского производства.

***Мастерские:***

учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков;

учебный поварской и кондитерский цех.

***Оборудование учебного кабинета*** и рабочих мест кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

рабочее место преподавателя;

комплекты ученической мебели

***Технические средства обучения:***

ПК;

экран;

проектор.

***Учебно-наглядные пособия:***

комплект информационных стендов.

***Оборудование учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков***

**Основное и вспомогательное технологическое оборудование:**

весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь, микроволновая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая (с индукционным нагревом), фритюрница, электрогриль (жарочная поверхность), плита wok, гриль (саламандр), электроблинница, электромармиты, кофемашина с капучинатором, кофемолка, ховоли, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, гранитор, охлаждаемый прилавок-витрина, фризёр, стол холодильный с охлаждаемой горкой, тестораскаточная машина, планетарный миксер, диспансер для подогрева тарелок, блендер, мясорубка, слайсер, машина для вакуумной упаковки, куттер, процессор кухонный, овощерезка, миксер для коктейлей, привод универсальный, соковыжималки, кофемолка, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, стол с охлаждаемой поверхностью, сифон, газовая горелка, барная станция для порционирования соусов, наборы инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стеллажи, моечные ванны.

**Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь:**

гастроёмкости, наборы кастрюль и сотейников (различной вместимостью), сковороды, гриль сковороды, наборы разделочных досок (пластик), подставки для разделочных досок,

мерные стаканы, венчики, миски, сита и шенуа, скалки для теста, лопатки (металлические, силиконовые), половники, шумовки, щипцы кулинарные универсальные, щипцы кулинарные для пасты, набор ножей «поварская тройка», кондитерские мешки с насадками, наборы выемок (различной формы), столовая посуда и приборы для подачи блюд, корзины для отходов и мусора.

### ***Оборудование учебного поварского и кондитерского цеха***

#### **Основное и вспомогательное технологическое оборудование:**

весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь, микроволновая печь, подовая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая, фритюрница, электроблинница, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, фризёр, тестораскаточная машина, планетарный миксер, тестомесильная машина, миксер, мясорубка, куттер, соковыжималки, пресс для пиццы, планетарный миксер, машина для вакуумной упаковки, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, сифон, газовая горелка, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стол производственный с деревянным покрытием, стол производственный с мраморным покрытием (охлаждаемый), стеллажи, моечные ванны, термометр инфракрасный, термометр со щупом, аэрограф.

#### **Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь:**

дежи к тестомесильной машине и к миксерам, миски из нержавеющей стали, гастрорёмкости, наборы кастрюль и сотейников (различной вместимостью), сковороды, наборы разделочных досок (пластик), подставки для разделочных досок, мерные стаканы, венчики, миски, сита и шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), щипцы кулинарные универсальные, скребки (пластиковые и металлические), кисти силиконовые, круглые разъёмные формы для тортов, пирогов (различного диаметра), формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические), формы для саваренов, формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого, ножи, ножи-пилки, паллета, кондитерские мешки с насадками, резцы (фигурные) для теста, марципана, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для выпечки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, вырубки (выемки) для печенья, пряников, формы для конфет, для шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, набор мерных ложек, скалки рифленые, скалки для теста, делитель торта, терки, трафареты, решетка с поддоном для глазирования, инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом, силиконовые коврики для айсинга, перчатки для карамели, помпа для работы с карамелью, подставки для тортов вращающиеся, наборы выемок, совки для сыпучих продуктов, подносы, дуршлаки, подложки для тортов (деревянные), противни, противни перфорированные для багетов, корзины для отходов и мусора.

В образовательной деятельности используются цифровые образовательные ресурсы по дисциплине.

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы учебной дисциплины**

Программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем разделам дисциплины.

Внеаудиторная работа также сопровождается методическим обеспечением с обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам колледжа, формируемым по полному перечню дисциплин основной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети интернет и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду колледжа.

Каждый студент обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе. При этом одновременный доступ к системе могут иметь не менее 25% студентов.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной учебной литературы, из расчета не менее 25 экземпляров таких изданий на каждые 100 обучающихся.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным.

**Основные источники:**

1. Королев А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е. И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. В 2 ч. Ч. 1 2018 г ФГОСП СПО-256с.
2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. В 2 ч. Ч. 2. 2018 г ФГОСП СПО-256с.
3. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена; Учебник для студ. учреждений СПО в 2-х частях. Ч.1. Академия 2018г.
4. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена; Учебник для студ. учреждений СПО в 2-х частях. Ч..2. Академия 2017г.
5. В.В.Усов Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания «Академия», 2017-432с.

**Дополнительные источники:**

1. Л.В.Мармузова Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 136с.
2. В.М.Калинина Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности «Академия» 2014-320с
3. З.П.Матюхина Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены, санитарии «Академия», 2000-256с.

**Нормативная документация:**

1. ГОСТ 12.1.004-91 ССБТ Пожарная безопасность. Общие требования;
2. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения;
3. СНиП 2.08.02-89 Общественные здания и сооружения;
4. СНиП 11-4-79 Естественное и искусственное освещение;
4. СНиП 23-05-95 "Естественное и искусственное освещение"
5. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
6. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое.
7. СанПиН 2.3.6.959-00 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов"
8. МБТ 5061-89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и продуктов, утвержденные Минздравом СССР 01.08.89

**Интернет ресурс:**

1. <http://www.tehdok.ru/sanitary.htm>
2. <http://base.garant.ru/4173106/>
3. [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_159501/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_159501/)
4. <http://www.epidemiolog.ru/law/san/>
5. <http://haccp.ru/information/documentation/>



### 3.3. Кадровое обеспечение реализации программы

#### Требования к квалификации педагогических кадров

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Реализацию программы учебной дисциплины «ОПо.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» обеспечивает:

Федченко Елена Викторовна, преподаватель 1 квалификационной категории

#### Образование:

Торгово-экономический институт («Технология продукции общественного питания»)

Дополнительное профессиональное образование (переподготовка):

ДИПЛОМ о профессиональной переподготовке «Инклюзивное образование в системе СПО», 380 часов, г. Омск (сентябрь 2020г.)

#### Повышение квалификации:

Сертификат участника мастер-класса по программе «Торты – гляссаж и декор из карамели», «Птифуры», «Ресторанные десерты» (апрель 2017г., Красноярск)

Сертификат участника Национального проблемно-тематического семинара «Российское образование XXI века: тенденции и перспективы развития профессионального образования», г. Сочи, в объеме 36 часов (без отрыва от производства). Сроки проведения семинара 08.06.20-11.06.2020г.

Сертификат участника семинара в объеме 36 часов (без отрыва от производства) в работе Национального проблемно-тематического семинара «Российское образование XXI века: тенденции и перспективы развития профессионального образования». Сроки проведения семинара 30.11.20-04.12.20 года, г. Сочи.

Участие в составе Экспертной комиссии на VIII Региональном чемпионате профессионального мастерства «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) Красноярского края, г. Красноярск (30.11-06.12.2020г.) Сертификат Эксперта.

Удостоверение о повышении квалификации по дополнительной профессиональной программе «Сетевые и дистанционные (электронные) формы обучения в условиях реализации ФГОС» в объеме 36 часов (от 07.05.2020г.).

#### Стажировка:

Стажировка в ресторане «Распутин» по теме: «Основы и современные подходы к сочетаемости ингредиентов блюд. Европейская подача и оформление блюд», в объеме 36 часов, г. Красноярск, октябрь 2019г.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;	точность в использовании фактического материала работа с нормативно – правовыми документами	анализ нормативно-правовых актов устная проверка (опрос)
назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними:	точность в подборе и использовании технологического оборудования производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.	отчёт по самостоятельным работам, выполнение и защита лабораторной работы наблюдение
требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;	изложение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования, инвентаря точность изложения санитарных правил, правил личной гигиены.	беседа, тестирование
принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;	демонстрация умений и знаний способов сервировки, вариантов оформления и подачи блюд, напитков и кулинарных изделий.	беседа, отчет по самостоятельным работам
требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;	демонстрация знаний температурных режимов, сроков и условиям хранения блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного вида. определение качества блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного вида. выполнение условий и режима хранения при отпуске и порционировании	экспресс-опрос («летучка») наблюдение

принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции;	соответствие выбранных методов презентации кондитерской и шоколадной продукции демонстрация знаний и умений способов сервировки, вариантов оформления кондитерской и шоколадной продукции.	беседа, отчет по самостоятельным работам
требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента.	определение качества десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента выполнение условий и режима хранения при отпуске и порционировании десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	экспресс-опрос («летучка») наблюдение
<b>перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	соответствие правилам сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и изделий	расширенный опрос
эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос;	соответствие выбранных методов эстетичной упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий относительно требований к безопасности соответствие сохранению внешнего вида блюд, напитков и кулинарных изделий	отчёт по самостоятельной работе, беседа
комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;	соответствие правилам сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий	выполнение и защита лабораторной работы.экспертная оценка выполнения лабораторной работы
творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого	подбор и соответствие выбранных отделочных полуфабрикатов и	анализ результатов лабораторной работы по изучаемой теме

отделочные полуфабрикаты и украшения;	украшений для оформления блюд, напитков и кулинарных изделий,	экспертная оценка выполнения лабораторной работы
готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;	готовность блюда, напитков и кулинарных изделий в соответствии с показателями качества блюд, с применением последовательного технологического процесса, с заданным временем, с правилами техники безопасности, нормой выхода, с температурным режимом. демонстрация знаний и умений презентации блюд, напитков, кулинарных изделий с элементами шоу.	анализ деятельности. решение проблемных ситуаций выполнение и защита лабораторной работы наблюдение
кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;	анализ и умение кратко излагать разработанную концепцию оформления блюд, напитков и кулинарных изделий организации собственной учебной деятельности способность к рефлексии собственной деятельности во время выполнения самостоятельных работ и работ по коррекции пробелов в изучении отдельных тем способность проявлять интерес к инновациям в области оформления блюд, напитков и кулинарных изделий.	анализ деятельности, беседа, наблюдение, письменный опрос
составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия;	организации собственной учебной деятельности способность к рефлексии собственной деятельности во время выполнения самостоятельных работ и работ по коррекции пробелов в изучении отдельных тем способность проявлять интерес к инновациям в	индивидуальное проектное задание опрос по индивидуальным заданиям

	области оформления блюд, напитков и кулинарных изделий.	
эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос;	соответствие выбранных методов эстетичной упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции относительно требований к безопасности соответствие сохранению внешнего вида блюд, напитков и кулинарных изделий	отчёт по самостоятельной работе, беседа
оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;	приготовление отделочные полуфабрикаты и украшения соответствии с показателями качества и с применением последовательного технологического процесса, с заданным временем, с правилами техники безопасности, нормой выхода, с температурным режимом; соответствие выбранных методов оформления, презентации десертов, кондитерских и шоколадных изделий с использованием отделочных полуфабрикатов и украшений;	индивидуальное проектное задание; опрос по индивидуальным заданиям;
готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального;	приготавливать кондитерскую и шоколадную продукцию в соответствии с показателями качества блюд, с применением последовательного технологического процесса, с заданным временем, с правилами техники безопасности, нормой выхода, с температурным режимом; демонстрация знаний и умений презентации кондитерской и шоколадной продукции с элементами шоу, в том	анализ деятельности; решение проблемных ситуаций; выполнение и защита лабораторной работы;

	числе национального;	
составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию.	способность к рефлексии собственной деятельности во время; выполнение самостоятельных работ и работ по коррекции пробелов в изучении отдельных тем; способность проявлять интерес к инновациям в области оформления кондитерской и шоколадной продукции.	индивидуальное проектное задание; опрос по индивидуальным заданиям;