

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Филиппов Владимир Александрович

Должность: И.о. директора Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского  
Федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования  
федерального университета

Дата подписания: 08.06.2026 15:14:52

Уникальный программный ключ:

1c378726a41fd0143ae5bccc8ba81860b00d4a63

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования**  
**«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Пятигорский институт (филиал) СКФУ**

**Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ**

**ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И  
ГИГИЕНА**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ  
РАБОТЫ**

**Специальность СПО:**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Квалификация:** специалист по поварскому и кондитерскому делу

Пятигорск, 2026

Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО к подготовке выпускника для получения квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу. Предназначены для студентов, обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **Пояснительная записка**

Методические рекомендации предназначены для студентов специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В методических рекомендациях приведены указания по организации самостоятельной работы с учебниками, конспектами, рефератами, докладами, а также указаны виды самостоятельной работы по темам дисциплины «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», указаны формы контроля самостоятельной работы по каждой теме и рекомендуемая литература.

Целью самостоятельной работы учащихся является овладение основными знаниями умениями и навыками в соответствии с требованиями ФГОС по специальности 43.02.15 Кондитерское и поварское дело.

Самостоятельная работа определяется как индивидуальная или коллективная учебная деятельность, осуществляемая без непосредственного руководства педагога, но по его заданиям и под его контролем. Самостоятельная работа студентов является одной из основных форм внеаудиторной работы при реализации учебных планов и программ.

Целью самостоятельной работы учащихся является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными компетенциями, опытом творческой, исследовательской деятельности.

Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

Самостоятельная работа является обязательной для каждого студента и определяется учебным планом. При определении содержания самостоятельной работы студентов следует учитывать уровень самостоятельности абитуриентов и требования к уровню самостоятельности выпускников для того, чтобы за период обучения искомый уровень был достигнут. Для организации самостоятельной работы необходимы следующие условия: готовность студентов к самостоятельному труду; наличие и доступность необходимого учебно-методического и справочного материала; консультационная помощь.

**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:**

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологическое исследование и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- проводить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:**

- основные понятия и требования микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристика микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств.

#### **Виды и содержание самостоятельной работы студента; формы контроля**

| <b>№</b>                                                                                         | <b>Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание;<br/>вид самостоятельной работы</b>                                                                                                                                                                 | <b>Форма контроля</b> | <b>Зачетные единицы (часы)</b> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------|
| <b>3 семестр</b>                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                      |                       |                                |
| <b>Раздел 2. Физиология питания. Значение различных компонентов пищи для организма человека.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>тестирование</b>   | <b>12</b>                      |
| 1.                                                                                               | <b>Тема 2.2. Анатомо-физиологические и биохимические основы пищеварения и регуляции гомеостаза человека</b><br><b>Вид самостоятельной работы:</b> самостоятельное изучение литературы, подготовка к тестированию                                                     | <b>тестирование</b>   | <b>2</b>                       |
| 2.                                                                                               | <b>Тема 2.3 Нейрогуморальная регуляция процесса пищеварения в различных отделах пищеварительного тракта.</b><br><b>Вид самостоятельной работы:</b> самостоятельное изучение литературы, подготовка к тестированию                                                    | <b>тестирование</b>   | <b>2</b>                       |
| 3.                                                                                               | <b>Тема 2.4.Значение различных компонентов пищи для организма человека. Белки, жиры, углеводы. Их источники, функции, энергетическая, пластическая ценность</b><br><b>Вид самостоятельной работы:</b> самостоятельное изучение литературы, подготовка к тестированию | <b>тестирование</b>   | <b>4</b>                       |
| 4.                                                                                               | <b>Тема 2.6. Принципы составления рационов питания для различных групп населения.</b><br><b>Вид самостоятельной работы:</b> самостоятельное изучение литературы, подготовка к тестированию                                                                           | <b>тестирование</b>   | <b>4</b>                       |
| <b>Раздел 3. Санитария и гигиена</b>                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>тестирование</b>   | <b>12</b>                      |
| 5.                                                                                               | <b>Тема 3.1</b><br><b>Основные загрязнители пищевых продуктов, их источники, химико-токсикологическая характеристика.</b><br><b>Вид самостоятельной работы:</b> самостоятельное изучение                                                                             | <b>тестирование</b>   | <b>4</b>                       |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                |                     |           |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------|
|    | литературы, подготовка к тестированию                                                                                                                                                                                                                          |                     |           |
| 6. | <b>Тема 3.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.</b><br><b>Вид самостоятельной работы:</b> самостоятельное изучение литературы, подготовка к тестированию                                                                                           | <b>тестирование</b> | 4         |
| 7. | <b>Тема 3.3 Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств</b><br><b>Вид самостоятельной работы:</b> самостоятельное изучение литературы, подготовка к тестированию | <b>тестирование</b> | 4         |
|    | <b>Итого:</b>                                                                                                                                                                                                                                                  |                     | <b>24</b> |

### **Методические рекомендации по подготовке к тестированию**

К контролирующим материалам для проверки уровня освоения студентами содержания дисциплины относятся тестовые задания. Наиболее удачными в данном случае будут являться тесты достижения, которые достаточно хорошо идентифицируют наличие (или отсутствие) у студентов навыков обращения с изучаемыми материалами.

Тестовые задания, включенные в тест, разработаны в соответствии с учебной программой дисциплины

Промежуточное тестирование по дисциплине проводится после изучения каждого раздела на очередном практическом занятии

Список источников, рекомендуемых для подготовки к сдаче теста, приведен в соответствующем разделе данных методических указаний. При необходимости и желании студент может использовать другие источники.

Тесты позволяют проверить качество запоминания материала, но не имеют за собой развивающего мышление свойства. Поэтому тесты рекомендуется проводить по отдельным темам изучаемой дисциплины, которые вызывают наибольшую сложность при подготовке, а также содержат большое количество информации, которую необходимо закрепить в памяти студента. Будет еще больший эффект усваивания полученной на занятиях информации при сочетании тестирования и устных ответов.

#### **Критерии оценки тестирования:**

Оценка «отлично» выставляется студенту, если верно и правильно выполнено 90%-100% заданий.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если верно и правильно выполнено 70%-80% заданий

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если верно и правильно решено 50%-60% заданий, возможны некоторые исправления при решении.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если верно выполнено менее 50% заданий.

### **Рекомендуемая литература**

#### **Основная литература:**

1. Микробиология с основами биотехнологии (теория и практика) [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.П. Шуваева [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. — 316 с. — 978-5-00032-239-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70810.html>
2. Канивец, И.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие / И.А. Канивец. - Минск : РИПО, 2017. - 179 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-985-503-657-0 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463616>
3. Барышева Е.С. Биохимические основы физиологии питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.С. Барышева. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 200 с. — 978-5-7410-1676-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71266.html>

#### **Дополнительная литература:**

1. Гигиена и санитария общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.М. Бондарук [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 136 с. — 978-985-503-644-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67624.html>
2. Рябцева С.А. Микробиология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.А. Рябцева, Н.М. Панова. — Электрон. текстовые данные. — Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2017. — 220 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/69409.html>

#### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.twirpx.com> – Сайт поиск литературы
2. [http:// biblioclub.ru](http://biblioclub.ru) – Электронные книги для образования, бизнеса, досуга
3. <http://e.lanbooks.com> – Издательство «Лань» Электронно-библиотечная система
4. <http://www.iqlib.ru> – Электронно-библиотечная система образовательных и просветительных изданий