

**Аннотация к программе**  
**Дисциплина**  
**ОП.01. «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И**  
**ГИГИЕНЫ»**  
**Преподаватель Романовская О.И.**

**СОГЛАСОВАНО:**

ИП «Абачараева Н.Л.»  
кондитерская «Золотой колос» \_\_\_\_\_ Абачараева Н.Л.  
ООО «МИК - 35» КППП ДГТУ \_\_\_\_\_ Ниворожкин М.Е  
ООО «Фабрика» \_\_\_\_\_ Сопрыкин Р.Ю.

**Дата согласования «20» июня 2024г**

Дисциплина относится к профессиональному циклу, разделу «Общепрофессиональные дисциплины»  
Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по направлению 43.01.09 Повар, кондитер (пр. Минобрнауки России от 09. 12 2016 г №1569; зарег. в Минюсте России 22. 12. 2016 г №44898), с учётом требований работодателей региона, примерной программы по учебной дисциплине, рекомендованной федеральным учебно-методическим объединением в системе СПО по укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00. Сервис и туризм.

В содержании программы предусмотрено использование электронного образовательного ресурса для дистанционной формы обучения. Учебно – методический комплекс дисциплины содержит лекционный материал, презентации, комплект контрольно – измерительных материалов, в том числе и при дистанционной форме обучения.

- Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

**Умения:**

- вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать соборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико -технологическими картами;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты по платежам.

**Знания**

- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- задачи бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;
- элементы бухгалтерского учета;
- принципы и формы организации бухгалтерского учета
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.

- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- правила документального оформления движения материальных ценностей;
- источники поступления продуктов и тары;
- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
- методику осуществления контроля за товарными запасами;
- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально ответственных лиц;
- порядок оформления и учета доверенностей;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

**Освоение учебной дисциплины должно способствовать формированию у обучающихся следующих общих компетенций (ОК):**

ОК 01

Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02

Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03

Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04

Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05

Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06

Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно – нравственных ценностей, в том числе с учётом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07

Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережного производства, 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

Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

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

максимальная учебная нагрузка обучающегося 74 час, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 64 час

лабораторно-практических занятий - 20 час.

Самостоятельная работа – 0 ч

Консультации – 4 ч

Экзамен – 6 ч

### **СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Введение в микробиологию**

**Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве**

Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов.

Тема 1.2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления

## **Раздел 2. Основы физиологии питания**

Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания

Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи

Тема 2.3 Обмен веществ и энергии

Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения

## **Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве**

Тема 3.1. Личная и производственная гигиена

Тема 3.2. Санитарно-гигиенические требования к помещениям.

Тема 3.3. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов

Тема 3.4. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов

### **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **Требования к минимальному материально – техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета и лаборатории «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»; технического оснащения и организации рабочего места, учебного кулинарного и кондитерского цехов

- рабочие места по количеству обучающихся
- набор лабораторной посуды для приготовления дезинфицирующих растворов
- комплект рекомендаций по выполнению ЛР и ПЗ
- средства для санитарной обработки оборудования и инвентаря

#### **Основное оборудование микробиологической лаборатории:**

1.термостат – прибор для выращивания культур микроорганизмов

2.сушильный шкаф – для стерилизации посуды и инвентаря сухим жаром

3.аппарат Коха – для стерилизации питательных сред

4.автоклав

5.прибор Чижовой

6.весы технические (с точностью до 0.01 г) и аналитические (с точностью до 0.001 г)

7.центрифуги и мешалки

8.pH – метры для определения кислотности полуфабрикатов

9.микроскоп, предметные и покровные стёкла

10.приспособления микробиологической лаборатории:

- бактериологические петли
- препаровальные иглы
- шпатели
- деревянные мешалки
- пипетки
- штативы для пипеток и пробирок
- карандаш по стеклу
- набор ершей для мытья посуды
- термометры
- сахариметр
- лупа
- капельницы с водой
- фильтровальная бумага
- 96 % этиловый спирт
- Фуксин, изотонический раствор хлорида натрия

#### **Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет - ресурсов, дополнительной литературы:**

*Основные источники:*

1. З.П. Матюхина. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования. - 4 изд., стер. - М.: «Академия», 2019. - 256 с.

*Дополнительные источники:*

1. Л.В. Мармузова. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учеб. для НПО и СПО. - М.:ПрофОбрИздат, 2001 г. - 136 с.
2. С.С. Горохова, Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены: учеб пособие. - 3 изд., стер. - М.: Академия - 2012. - 64 с.
3. Л.Г. Кострикина, С.П. Корнелаева. Санитарная микробиология: учебник для ВУЗов. - Москва, 2008.
4. В.Н. Азаров. Основы микробиологии и санитарии. - Москва, 2007.

**Методические указания, разработанные преподавателем:**

1. Руководства по выполнению практических работ
2. Рекомендации по выполнению
3. Комплект контрольно-измерительных материалов:
  - Тестовые разноуровневые задания
  - Карточки-задания