

Аннотация к программе
Дисциплина
ОП.01. МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА
Преподаватель Романовская О.И.

СОГЛАСОВАНА ООП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ИП Оленичева Е.Ю. пекарня «КЕКС» _____ Захаревич А.С. – бренд – шеф
ООО «ИМПЕРИЯ» _____ Высоцкий А.С. – директор
ООО «ЯМС-ХЛЕБ» _____ Ефимова Е.Г – директор.

Дата согласования «12» мая 2026г

Дисциплина относится к профессиональному циклу, разделу ОП «Общепрофессиональные дисциплины».

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена по направлению 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело» (пр.Минобрнауки РФ от 09.12.2016 г. №71565; зарег. в Минюсте РФ 20.12.2016г №44828), входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43 00 00 «Сервис и туризм».

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целями изучения дисциплины являются:

- ознакомление студентов с основами микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- подготовка студентов к применению основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника

Задачами изучения дисциплины являются:

- изучение санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю и одежде сотрудников предприятий питания;
- изучение основ физиологии питания;
- изучение правил санитарии и гигиены в пищевом производстве;
- изучение правил личной гигиены и санитарных требований, предъявляемых к процессу приготовления блюд, напитков и кондитерских изделий;
- научиться проводить простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

Выпускник, освоивший ППССЗ, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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 82 час, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 64 часов
теория – 48 час
лабораторно-практических -16 часов.
Консультации – 12 ч
- экзамен – 6 ч

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. Морфология и физиология микробов

Тема 1.1 Морфология микробов

Тема 1.2. Физиология микробов

Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы

Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов

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. Гигиена и санитария в организациях питания

Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика

Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия лаборатории «Микробиологии, санитарии и гигиены»; «Технического оснащения и организации рабочего места», учебного кулинарного и кондитерского цехов.

Оборудование лаборатории «Микробиологии, санитарии и гигиены»:

- рабочие места по количеству обучающихся
- комплект учебно–планирующей документации
- электронные средства обучения и контроля
- набор лабораторной посуды для приготовления дезинфицирующих растворов
- комплект рекомендаций по выполнению лабораторно-практических работ
- средства для санитарной обработки оборудования и инвентаря
- иллюстративный материал по темам

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. рН – метры для определения кислотности полуфабрикатов
 9. микроскоп, предметные и покровные стёкла
- приспособления микробиологической лаборатории

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», 2018. – 256 с.
2. Г.Г.Лутошкина. Основы физиологии питания. – М.: Академия, 2017.

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.