

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
«КРАСНОЛУЧСКОГО КОЛЛЕДЖА ПРОМЫШЛЕННОСТИ И СЕРВИСА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
учебной дисциплины

**ОП.05 Основы калькуляции и учета**

---

*(наименование учебной дисциплины)*

**43.01.09 Повар, кондитер**

---

*(код, наименование профессии)*

Рассмотрена и согласовано методической комиссией по профессии 43.01.09  
Повар, кондитер, специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Разработана на основе Федерального государственного  
образовательного стандарта Российской Федерации по профессии 43.01.09  
Повар, кондитер

Председатель методической комиссии \_\_\_\_\_ Ю.С. Круподер

Заместитель директора по учебно – производственной работе  
\_\_\_\_\_ Л. Н. Иванченко

Составитель:

Круподер Юлия Сергеевна преподаватель общепрофессионального и  
профессионального циклов

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20 \_\_\_\_ /20 \_\_\_\_ учебный год  
Протокол № \_\_\_\_ заседания МК от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20 \_\_\_\_ /20 \_\_\_\_ учебный год  
Протокол № \_\_\_\_ заседания МК от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20 \_\_\_\_ /20 \_\_\_\_ учебный год  
Протокол № \_\_\_\_ заседания МК от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20 \_\_\_\_ /20 \_\_\_\_ учебный год  
Протокол № \_\_\_\_ заседания МК от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.05 Основы калькуляции и учета

### 1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС РФ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Рабочая программа учебной дисциплины по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании.

### 1.2. Цели задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- 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 со сборником 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.

**Знать:**

- 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.

### 1.3. Использование часов вариативной части в программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в программу
1	ПК....	..... .....	Тема .....		Требования заказчика кадров

### 1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

всего 72 часа, в том числе:

максимально учебной нагрузки обучающихся – 72 часа, включая:

обязательной аудиторной нагрузки обучающихся - 60 часов;

самостоятельной работы обучающихся – 12 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) в соответствии с ФГОС СПО РФ по профессии.

Код (согласно ФГОС РФ)	Наименование результата обучения
<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
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 средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Тематический план учебной дисциплины ОП.05. Основы калькуляции и учета

Коды компетенций	Наименование тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1 – ПК 5.5 ОК 1-7	Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	9	7			2	
ПК 1.1 – ПК 5.5 ОК 1-7	Тема 2. Ценообразование в общественном питании	26	24	18		2	
ПК 1.1 – ПК 5.5 ОК 1-7	Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	6	4			2	
ПК 1.1 – ПК 5.5 ОК 1-7	Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	10	8	4		2	
ПК 1.1 – ПК 5.5 ОК 1-7	Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	14	12	8		2	
ПК 1.1 – ПК 5.5 ОК 1-7	Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	6	4			2	
<b>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</b>		1	1				
<b>Всего часов:</b>		72	60	30		12	

### 3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине ОП.05 Основы калькуляции и учета

Наименование тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	2	3
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	
	Виды хозяйственного учета. Требования, предъявляемые к учету. Предмет и методы бухгалтерского учета. Задачи бухгалтерского учета. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования учета и контроля отчетности Понятие документа, формы документов, применяемых в предприятиях общественного питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов.	7
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Изучение нормативной и регламентирующей документации: Федерального закона «О бухгалтерском учете» №402-ФЗ (действующая редакция).	2
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	
	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета План-меню, его назначение, виды, порядок составления Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий.	6
	Практическое занятие	18
	Практическое занятие № 1 Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке различных видов сырья Практическое занятие №2. Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства Практическое занятие №3. Составление плана – меню. Практическое занятие №4. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.	

	<p>Практическое занятие № 5. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия.</p> <p>Практическое занятие № 6. Оформление калькуляционных карточек.</p> <p>Практическое занятие № 7. Составление и оформление Технологических и Технико-технологических карт.</p>	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных, подготовка сообщений</p>	2
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	Содержание учебного материала	4
	<p>Материальная ответственность, ее документальное оформление.</p> <p>Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей.</p> <p>Отчетность материально ответственных лиц.</p> <p>Контроль за товарными запасами.</p> <p>Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление.</p>	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>1. Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора).</p>	2
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания.	Содержание учебного материала	
	<p>Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков.</p> <p>Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги.</p> <p>Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.</p>	4
	Практическое занятие	4
	<p>Практическое занятие № 8. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день.</p>	
<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Работа над учебным материалом, изучение нормативных материалов; решение ситуационных производственных.</p>	2	
Тема 5. Учет продуктов	Содержание учебного материала	4

на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.	
	Практическое занятие	8
	Практическое занятие № 9. Оформление Дневного заборного листа Практическое занятие № 10. Оформление Акта о реализации и отпуске изделий кухни. Практическое занятие № 11. Оформление Наряд-заказа на изготовление кондитерских изделий. Практическое занятие № 12. Оформление Ведомости движения готовых изделий в кондитерском цехе	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение ситуационных производственных (профессиональных задач)	2
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций.	Содержание учебного материала	4
	Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче.	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение ситуационных производственных (профессиональных задач)	2
	Дифференцированный зачет	1

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.4. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие

**учебного кабинета** Кабинет технологии кулинарного производства.

Кабинет технологии кондитерского производства

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данным и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

#### **Оборудование учебного кабинета Технологии кулинарного производства**

рабочее место преподавателя;

посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); комплект технологической документации;

комплект учебно-методической документации;

наглядные пособия и презентации по изучаемой дисциплине; комплект тестовых заданий.

#### **Технические средства обучения:**

компьютер с программным обеспечением и мультимедиапроектор;  
обучающие видеофильмы.

### **4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности**

Освоение обучающимися учебной дисциплины должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации (учреждении), так и в организациях, соответствующих профилю учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены».

Преподавание учебной дисциплины должно носить практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», «Основы товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности», «Основы калькуляции и учета», «Охраны труда», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Рисование и лепка» должно предшествовать освоению профессиональных модулей или изучается параллельно.

Теоретические занятия должны проводиться в учебном кабинете Технологии кулинарного производства, лабораторно-практические занятия проводятся в лабораториях и мастерских согласно Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Российской Федерации.

Текущий и промежуточный контроль обучения должен складываться из следующих компонентов:

**текущий контроль:** опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по лабораторным работам и практическим занятиям, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.;

**промежуточный контроль:** дифференцированный зачет.

#### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих реализацию ППКРС по профессии должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное, высшее образование,

соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися за освоение профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

#### **4.4. Информационное обеспечения обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

##### Основные источники:

1. Вербина Н.М., Каптерева Ю.В. Микробиология пищевых производств. М.:Агропромиздат,2008.
2. МатюхинаЗ.П.Основыфизиологиипитания,гигиеныисанитарии: учеб. длянач. проф.образования. М.:ИРПО;Академия,2000.
3. МармузоваЛ.В.Основымикробиологии,санитарииигиеныв пищевойпромышленности:учеб.длянач.исред.проф.образования.М.: ПрофОбрИздат,2001.
4. Трушина Т.П. Основымикробиологии, физиологииисанитариидля общепита. Ростов-на- Дону: Феникс,2000.

##### Дополнительные источники:

1. МартинчикА.Н.,КоролевА.А.,ТрофименкоЛ.С.Физиология питания,санитарияигигиена:учеб.пособиедлястуд.учрежденийсред.проф. образования:учеб.пособиедляобразоват.учрежденийнач.проф.образования. М.: Академия,2004.
2. Мудрецов-Висс К.А. Кудряшов А.А. Дедюхина В.П. Микробиология, санитария и гигиена.М.: Деловая литература,2001.



3. Сборник технологических нормативов: сб. рецептуры кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.: Хлебпроминфо

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований

Результаты обучения	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>Знать:</b> основные группы микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дератизации.</p>	<p>демонстрация учебного материала; описание и объяснение определений.</p>	<p>тестирование; устный и письменный опрос; анализ выполнения домашнего задания; оценка результативности работы обучающихся при выполнении индивидуальных заданий.</p>
<p><b>Уметь:</b> соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.</p>	<p>правильный выбор и использование лабораторного оборудования; составление отчетов и оценка полученных результатов.</p>	<p>отчеты и оценка лабораторных работ; оценка выполнения самостоятельной работы.</p>

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 345197355402255976370865811722506627397297559405

Владелец КОРШУНОВ СЕРГЕЙ АНАТОЛЬЕВИЧ

Действителен с 01.12.2023 по 30.11.2024