

**АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И
ГИГИЕНЫ**

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа может быть использована в профессиональной подготовке по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания, по программе дополнительного образования, при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:
дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- определять источники микробиологического загрязнения;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- загрязнения
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей

знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов,
- микробиология основных пищевых продуктов;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции

- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания.

3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки 80 часов, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка 12 часов

Всего занятий 68 часов:

Теоретического обучения 46 часов;

Практические занятия 20 часов;

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

Консультации 2 часов.

4. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Основы микробиологии

Введение

Тема 1.1. Морфология микроорганизмов

Тема 1.2. Распространение микробов в природе

Тема 1.3. Физиология микробов

Тема 1.4. Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов

Тема 1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов

Тема 1.6. Микробиология баночных консервов, молока и молочных продуктов, пищевых жиров

Тема 1.7. Микробиология яиц и яичных продуктов, овощей, плодов.

Тема 1.8. Микробиология продуктов из зерна

Тема 1.9. Влияние внешней среды на микроорганизмы

Тема 1.10. Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов

Тема 1.11. Пищевые инфекции

Тема 1.12. Пищевые отравления

Тема 1.13. Пищевые отравления немикробного происхождения

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. Основы санитарии и гигиены

Тема 3.1. Личная и производственная гигиена

Тема 3.2. Санитарно-гигиенические требования к помещениям предприятий общественного питания

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

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

хранению пищевых продуктов

Дифференцированный зачет

5. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы учебной дисциплины
- структура и содержание учебной дисциплины
- условия реализации учебной дисциплины
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Методы: практические (лекции с проблемным изложением), использование Интернет- ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, лабораторные и практические занятия, самостоятельные работы.

Составитель: Мефодьева О.А.