

**Аннотация программы дисциплины**  
**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП01 Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «**Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены**» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 сервис и туризм

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профильный общепрофессиональный цикл

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

Целями изучения дисциплины являются:

- ознакомление студентов с основами микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания
- подготовка студентов к применению основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера) .

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

Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;

Обеспечивать требования системы анализа, оценки управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;

Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств;

Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;

Рассчитывать энергетическую ценность блюд;

Составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

Основные термины микробиологии;  
Основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию;  
Микробиологию основных пищевых продуктов;  
Основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  
Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;  
Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;  
Правила личной гигиены работников организации питания;

Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;  
Пищевые вещества и их значение для организма человека;  
Суточную норму потребностей человека в питательных веществах;  
Основные процессы обмена веществ в организме;  
Суточный расход энергии;  
Состав, физиологическую 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.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ  
ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат	603332450510203670830559428146817986133868575910
Владелец	Киреев Виктор Юрьевич
Действителен	С 07.04.2021 по 07.04.2022

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 479392069178180993905932985988858338549683813779

Владелец Киреев Виктор Юрьевич

Действителен с 04.04.2023 по 03.04.2024