

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	603332450510203670830559 428146817986133868575910
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