**АННОТАЦИЯ**

**РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**

**Профессия СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»**

**Нормативный срок освоения ППКРС 3 года 10 месяцев**

**Уровень подготовки базовый**

**Наименование квалификации: повар, кондитер**

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

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

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

обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;

определять источники микробиологического загрязнения

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

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;

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

основные понятия и термины микробиологии;

основные группы микроорганизмов,

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 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

**Программой общепрофессионального цикла предусмотрены следующие виды учебной работы:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Всего (1курс)** | ***54*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***54*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | ***54*** |
| в том числе: |  |
| лабораторные и практические занятия |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***10*** |
| в том числе: |  |
| внеаудиторная самостоятельная работа |  |

**Методическое и информационное обеспечение дисциплины**

1. Рабочая программа профессионального модуля
2. Календарно-тематическое планирование междисциплинарного курса
3. Учебно-методический комплекс по междисциплинарному курсу
4. Методические указания по выполнению лабораторных и практических работ по учебной дисциплине
5. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся
6. Раздаточный (дидактический материал)
7. Материалы текущего и рубежного контроля (вопросы, технологические задачи, тесты и др.)