Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

**ОП .01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены**

по профессии: 43.01. 09 Повар, кондитер

разработанной преподавателем Поделякиной Г.А.

|  |  |
| --- | --- |
| Цель изучения | Целью дисциплины является овладение обучающими теоретическими знаниями и практическими навыками в области микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.. |
| Место в структуре образовательной программы | дисциплина входит в цикл общеопрофессиональных дисциплин |
| Формируемые 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 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.  ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.  ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.  ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.  ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |
| Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения | **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;   - 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, * 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 |
| Содержание (*разделы, темы)* | **Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве**  Тема 1.1. Основныегруппы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве  Тема 1.2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления  **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. Санитария и гигиена в пищевом производстве**  Тема 3.1. Личная и производственная гигиена  Тема 3.2. Санитарно-гигиенические требования к помещениям  Тема 3.3. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов  Тема 3.4. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов |
| Используемые информационные, инструментальные и программные средства*(литература, программное обеспечение, справочные системы, материально-техническое обеспечение)* | **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**  Реализация программы дисциплины требует наличия: учебного кабинета «Микробиологии. Физиологии питания, санитарии и гигиены».  Оборудование учебного кабинета: комплект учебной мебели, учебная доска, учебные пособия, УМК по дисциплине.  Технические средства обучения: калькуляторы, АРМ.  **Информационное обеспечение обучения**  **Основная литература**:  1.Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности  учебник для образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования / Л. В. Мармузова. - 7-е изд., испр. - Москва : Академия, 2020. - 157 <https://search.rsl.ru/>  2.Мартинчик А.Н. Физиология питания: учебник для студ. сред.проф. учеб. заведений. – М.: Издательский центр Академия, 2020. – 240 с.  3.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии   <https://search.rsl.ru/ru/record/01005030226>  **Дополнительные источники:**  1.ЗдобновА.И.,ЦыганенкоВ.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания. – Издательство: Арий, ИКТЦ «Лада», 2020. – 680с.  2.Кушнерова О.Ф. Картотека химического состава блюд диетического и школьного питания. Справочные таблицы. – Издательство: НГТУ, 2020. – 179 с.  3.Мартинчик А.Н., Королёв А.А., Несвижский Ю.В. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. сред.проф. учеб. заведений. – М.: Издательский центр Академия, 2020. – 352с.  4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для НПО: учебное пособие для СПО. Издательский центр Академия, 2020. – 184 с.  5.Королев А.А. Гигиена питания – М.: Академия, 2020. – 528 с.  6.Методические рекомендации МР 2.3.1.2432 – 08 от 18.12. 2020 г. «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ».  Интернет – ресурсы:   1. <https://stavminobr.ru/>сайт Министерства образования Ставропольского края 2. <https://www.consultant.ru/->Справочная правовая система консультант Плюс 3. [http://www.elibrary.ru](http://www.elibrary.ru/)Научнаяэлектроннаябиблиотека(НЭБ). Это информационная система, предоставляющая пользователям интернетадоступкэлектроннымфондамбиблиотек,участвующихв проекте, посредством единого веб-портала. 4. https://www.calc.ru/Kaloriynost-Produktov-Tablitsa-Kaloriynosti-Produktov.html - Расчет пищевой ценности и калорийности, таблицы калорийности 5. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/> 6. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758. 7. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27<http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/> 8. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:<http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/> |
| Фонд оценочных средств текущего контроля успеваемости обучающихся (*перечисление видов и форм заданий содержащихся в ФОС)* | Тестовые задания;  Практические работы  Вопросы для подготовки к экзамену  Контрольные работы |
| Форма промежуточной аттестации | **Экзамен** |