

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены**

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места

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

У 1 соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;

У 2 определять источники микробиологического загрязнения;

У 3 производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

У 4 выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;

У 5 готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

У 6 загрязнения

У 7 проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;

У 8 рассчитывать энергетическую ценность блюд;

У 9 рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;

У 10 составлять рационы питания для различных категорий потребителей

**знать:**

З 1 основные понятия и термины микробиологии;

З 2 основные группы микроорганизмов,

З 3 микробиология основных пищевых продуктов;

З 4 правила личной гигиены работников организации питания;

З 5 классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;

З 6 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

З 7 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

З 8 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции

З 9 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции

З 10 пищевые вещества и их значение для организма человека;

З 11 суточную норму потребности человека в питательных веществах;

З 12 основные процессы обмена веществ в организме;

З 13 суточный расход энергии;

З 14 состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

З 15 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

З 16 усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

З 17 нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

З 18 назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;

З 19 методики составления рационов питания

Дисциплина способствует формированию профессиональных компетенций:

**ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

**Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 58 часа;

самостоятельной работы обучающегося 2 часа.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>60</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>58</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	<b>26</b>
практические занятия не предусмотрены	-
контрольные работы не предусмотрены	-
курсовая работа (проект) не предусмотрена	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>2</b>
Самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	
Итоговая аттестация в форме: дифференцированного зачета	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575882

Владелец Цыренов Евгений Данзанович

Действителен с 25.02.2021 по 25.02.2022