Приложение 3.1

к ОПОП по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины ОП 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Обязательный общеобразовательный блок Общепрофессиональный цикл

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена Учебная дисциплина «ОП 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена является обязательной частью Общеобразовательного цикла ОПОП- в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 09-10.

1.1. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4	- использовать	- основные понятия и термины
ПК 2.1-2.8	лабораторноеоборудование;	микробиологии;
ПК 3.1-3.7	- определять основные группы	- классификацию микроорганизмов;
ПК 4.1-4.6	микроорганизмов;	- морфологию и физиологию основных
ПК 5.1-5.6	- проводить	групп микроорганизмов;
ПК 6.1-6.4	микробиологические	- генетическую и химическую основы
ОК 01-07	исследования и давать оценку	наследственности и формы изменчивости
ОК 09	полученным результатам;	микроорганизмов;
ОК 10	- обеспечивать выполнение	- роль микроорганизмов в круговороте
	санитарно-эпидемиологических	веществ в природе;
	требований к процессам	- характеристики микрофлоры почвы,
	приготовления и реализации	воды и воздуха;
	блюд, кулинарных, мучных,	- особенности сапрофитных и патогенных
	кондитерских изделий, закусок,	микроорганизмов;
	напитков;	- основные пищевые инфекции и пищевые
	- обеспечивать выполнение	отравления;
	требований системы анализа,	- микробиологию основных пищевых
	оценки и управления опасными	продуктов;
	факторами (система ХАССП)	- основные пищевые инфекции и пищевые
	при выполнении работ;	отравления;
	- производить санитарную	- возможные источники
	обработку оборудования и	микробиологического загрязнения в
	инвентаря;	процессе производства кулинарной
	- осуществлять	продукции;
	микробиологический контроль	- методы предотвращения порчи сырья и
	пищевого производства;	готовой продукции;
	- проводить органолептическую	- правила личной гигиены работников
	оценку качества и безопасности	организации питания,
	пищевого сырья и продуктов;	- классификацию моющих средств,
	- рассчитывать энергетическую	правила их применения, условия и сроки
	ценность блюд;	хранения;
	- составлять рационы питания	- правила проведения дезинфекции,
	для различных категорий	дезинсекции, дератизации;
	потребителей, в том числе для	- схему микробиологического контроля;
	различных диет с учётом	- пищевые вещества и их значение для

индивидуальных особенностей	организма человека;
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 неё
	факторы;
	- нормы и принципы рационального
	сбалансированного питания для
	различных групп населения;
	- назначение диетического (лечебного)
	питания, характеристику диет;
	- методику составления рационов питания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объём образовательной программы	64
В т.ч. в форме практической подготовки	32
в том числе:	
теоретическое обучение	32
лабораторные занятия	8
практические занятия	24
в том числе:	
Консультации	12
Экзамен	6
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации рабочей программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный оборудованием:

- доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал, образцы ми продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособиям и др.).

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- калькуляторы;
- реактивы и лабораторное оборудование.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые ФУМО, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

- 1. Амбросьева Е.Д., Клееберг Г.К. Физиология питания : учебник / Е.Д. Амбросьева, Г.К. Клееберг. Москва :КноРус, 2019 242 с. Для СПО.
- 2. Васюкова, А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник / Васюкова А.Т. Москва : КноРус, 2019. 196 с. ISBN 978-5-406-02715-8. —

3.2.2. Основные электронные издания

- 1. Амбросьева Е.Д., Клееберг Г.К. Физиология питания : учебник / Е.Д. Амбросьева, Г.К. Клееберг. Москва :КноРус, 2019 242 с. Для СПО.https://www.book.ru/book/922281
- 2. Васюкова, А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник / Васюкова А.Т. Москва : КноРус, 2021. 196 с. ISBN 978-5-406-02715-8. URL: https://book.ru/book/936275
- 3. Васюкова, А. Т. Справочник повара: учебное пособие / А. Т. Васюкова. 2-е изд. Москва: Дашков и К, 2020. 496 с. ISBN 978-5-394-01714-8. Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. URL: https://profspo.ru/books/110970
- 4. Основы санитарно-микробиологического контроля продуктов питания: учебное пособие / Е. В. Крякунова, З. А. Канарская, Е. В. Петухова, М. А. Поливанов. Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2019. 100 с. ISBN 978-5-7882-2694-1. Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. URL: https://profspo.ru/books/109575

- 5. Леонова, И. Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. Москва: Издательство Юрайт, 2021. 298 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-05352-4. Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/472601
- 6. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 220 с. ISBN 978-5-8114-6375-6. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/147246 Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 7. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 188 с. ISBN 978-5-8114-6377-0. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/147248 Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 8. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 188 с. ISBN 978-5-8114-6377-0. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/147248 Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 9. Линич, Е. П. Функциональное питание: учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 180 с. ISBN 978-5-8114-6376-3. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/147247 Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 10. Микробиология, санитария и гигиена: учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 152 с. ISBN 978-5-8114-4193-8. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/148272 Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 11. Основы санитарно-микробиологического контроля продуктов питания : учебное пособие / Е. В. Крякунова, З. А. Канарская, Е. В. Петухова, М. А. Поливанов. Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2019. 100 с. ISBN 978-5-7882-2694-1. Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. URL: https://profspo.ru/books/109575
- 12. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. 2-е изд., стер. Санкт-Петербург : Лань, 2021. 448 с. ISBN 978-5-8114-7215-4. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/156618 Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 13. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 224 с. ISBN 978-5-8114-6415-9. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/147261 Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 14. Шапиро, Я. С. Микробиология: учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. 4-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 308 с. ISBN 978-5-8114-7063-1. Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/154401 Режим доступа: для авториз. пользователей.