

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»**

1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по программе профессионального обучения по профессии: 16675 «Повар».

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, инвентарю, оборудованию, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	37
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	3

5. Форма промежуточной аттестации- Дифференцированный зачет на 1 курсе (2семестр)

6. Содержание учебной дисциплины

Введение

Раздел 1. Основы микробиологии.

Тема 1.1. Морфология микроорганизмов

Тема 1.2. Микробиология основных пищевых продуктов

Тема 1.3. Пищевые инфекции, отравления и глистные заболевания.

Раздел 2. Основы санитарии и гигиены.

Тема 2.1. Санитарные требования к предприятиям общественного питания

Тема 2.2. Основы гигиены труда и личной гигиены.