**Аннотация к рабочей программе**

**учебного предмета**

**Основы микробиологии**

Рабочая программа учебного предмета Основы микробиологии является частью основной программы профессионального обучения по профессии 16675 «Повар».

 Главная **цель программы** - дать учащимся основы знаний физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены, необходимые при приготовлении пищи.

 **Задачи программы**:

При изучении тем, обращается внимание учащихся на то, что знание основ микробиологии, норм санитарии и гигиены, необходимо работникам общественного питания для правильного понимания роли микробов в развитии пищевых инфекций, отравлений, а также осуществления мер по их предупреждению.

Учащиеся получают знания о научно-обоснованных нормах питания, способах кулинарной обработки, хранении, перевозке и реализации продукции.

 После изучения данного предмета студенты должны знать:

* понятия о пищевых веществах;
* понятия о процессах пищеварения и усвояемости пищи, об ее энергетической ценности;
* режим питания, нормы;
* понятия о микроорганизмах, влияние условий внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов; общие понятия о пищевых инфекционных заболеваниях, меры предупреждения;
* общие понятия о пищевых отравлениях, меры предупреждения; понятие о глистных заболеваниях, меры предупреждения;
* понятие о гигиене труда, о производственном травматизме; требования к личной гигиене сотрудников предприятий общественного питания;
* санитарные требования к организации рабочих мест, санитарные требования к хранению сырья и полуфабрикатов;
* санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов;

- санитарные требования к отпуску готовой пищи; санитарно-пищевое законодательство.

Уметь:

* рассчитать энергетическую ценность пищевых рационов;
* не допускать на предприятиях питания пищевых отравлений;
* оказывать доврачебную помощь пострадавшим;
* соблюдать личную гигиену;
* выполнять санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре;
* соблюдать санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
* соблюдать санитарные требования к отпуску готовой продукции;

- соблюдать санитарно-пищевое законодательство.