

Аннотация
к рабочей программе дисциплины ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (срок получения СПО 3 года 10 месяцев)

1. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании» включена в обязательную часть профессионального цикла ППССЗ СПО. К исходным требованиям, необходимым для изучения дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», относятся знания, умения и виды деятельности, сформированные в процессе изучения анатомии при получении среднего общего образования.

2. Цель изучения дисциплины

Целью изучения дисциплины является формирование навыка использования микробиологии, санитарии и гигиены в профессиональной деятельности.

3. Структура дисциплины

Микробиология, санитария и гигиена для общих целей. Микробиология, санитария и гигиена для профессиональных целей.

4. Основные образовательные технологии

В процессе изучения дисциплины используется как традиционные, так и технологии активного обучения: проектные, объяснительно-иллюстрационные, организационно-деятельностные, ситуационно-ролевые, игровые.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

-знать: основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и изменчивости; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды, воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; схему микробиологического контроля; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены пищевых производств;

-уметь: использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам, санитарную обработку оборудования и инвентаря, осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

-владеть: знаниями по микробиологии, санитарии и гигиене в пищевом производстве на уровне, позволяющем осуществлять профессиональную деятельность.

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у студентов общих и профессиональных компетенций: ОК 1 – 9, ПК 1.1 – 1.4, 2.1 – 2.4, 3.1 – 3.4, 4.1 – 4.3, 5.1 – 5.5.

6. Общая трудоемкость дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося -78 академических часов, из них аудиторная работа- 52 ч., самостоятельная работа-26 ч.

7. Формы контроля

Экзамен- 3 семестр.

8. Составитель: Веселовский С.Ю..- преподаватель.