

## Аннотация

### к рабочей программе дисциплины ОП. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (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 технологии, 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 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.

## **6. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 124 академических часа, из них аудиторная работа- 84ч., самостоятельная работа-40 ч.

## **7. Формы контроля**

Экзамен- 3 семестр.

**8. Составитель:** Веселовский С.Ю, преподаватель технологических дисциплин.