

Аннотация

к рабочей программе дисциплины ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов (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 уметь:

- работать с лабораторным оборудованием;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
- знать:
 - основные понятия и термины микробиологии;
 - классификацию микроорганизмов;
 - морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
 - генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
 - роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
 - характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
 - особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
 - основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
 - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
 - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

схему микробиологического контроля;
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

правила личной гигиены работников пищевых производств-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 2.1-2.7, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.5.

6. Общая трудоемкость дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 82 академических часа, из них аудиторная работа- 52 ч., самостоятельная работа-30 ч.

7. Формы контроля

Экзамен- 3 семестр.

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