

Аннотация
к рабочей программе дисциплины **Микробиология, санитария и гигиена в
пищевом производстве** по специальности **260201.51«Технология
производства молока и молочных продуктов»**
(срок обучения 3 года 10 мес.)

1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы
Учебная дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» относится к дисциплинам общепрофессионального цикла.

2. Цель изучения дисциплины

Преподавание дисциплины ведется во взаимосвязи с другими учебными дисциплинами, которые помогают формировать профессиональные компетенции специалиста – технолога по специальности 260201.51 «Технология производства молока и молочных продуктов».

3. Структура дисциплины

Раздел 1. Общая микробиология.

Темы. Систематика микроорганизмов. Морфология бактерий, грибов и вирусов. Физиология микроорганизмов. Влияние факторов внешней среды на развитие микроорганизмов. Роль микроорганизмов в превращении веществ в природе. Мир микроорганизмов в природе. Основы генетики микроорганизмов. Инфекция и иммунитет.

Раздел 2. Специальная микробиология

Тема 2.1 Пищевые инфекции, пищевые отравления
Тема 2.2. Микробиология сырого молока
Тема 2.3. Микробиология питьевого молока
Тема 2.4. Микробиология заквасок.
Тема 2.5. Микробиология кисломолочных продуктов
Тема 2.6. Микробиология сливочного масла
Тема 2.7. Микробиология сыра.

Раздел 3. Основы гигиены и промышленной санитарии на предприятиях молочной промышленности.

Тема 3.1 Санитарно-технологические требования на предприятиях пищевой промышленности
Тема 3.2 Классификация моющих средств, правила их применения и хранения.
Тема 3.3 Дезинфекция, дезинсекция, дератизация.

4. Основные образовательные технологии

В процессе изучения дисциплины используются как традиционные, так и активные методы обучения.

5.Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

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, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у студентов общих и профессиональных компетенций: ОК 1-10, ПК 1.1.-1.3, ПК 2.1-2.6, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.5, ПК 6.1-6.5, ПК 7.1-7.3

6.Общая трудоемкость дисциплины

Максимальная учебная нагрузка -**150** часов, том числе

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося -**100** часов

теоретические занятия **50** часов

лабораторные занятия **50** часов

самостоятельная учебная нагрузка **50** часов

7.Формы контроля

Итоговая аттестация: дифференцированный зачет -4 семестр

8.Составитель: Тимофеева Е.В., преподаватель