

## **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 обучения 3 года 10 месяцев).**

### **1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы**

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 1.1-1.3, ПК 2.1-2.6, ПК 3.1-3.5, 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- 52ч., самостоятельная работа-30 ч.

**7. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: экзамен- 3 семестр.

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