

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.) – заочная форма обучения

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

Общая микробиология. Специальная микробиология. Основы гигиены и промышленной санитарии на предприятиях молочной промышленности.

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 формирование у студентов как общих компетенций (ОК1 – ОК10), так и профессиональных компетенций (ПК1.1-1.4, ПК – 2.1-2.4, ПК 3.1-3.3, ПК 4.1-4.3, ПК 5.5-5.7 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 -**20** часов,

теоретические занятия **12** часов, лабораторные занятия **8**
часов, самостоятельная учебная нагрузка **130** часов

7. Формы контроля

Итоговая аттестация: зачет -1 семестр

8. Составитель: Тимофеева Е.В., преподаватель