

Аннотация

к рабочей программе дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» по специальности 260203.51 Технология мяса и мясных 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 ОПОП 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 основного 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 1-10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.5

6. Общая трудоемкость дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 78 академических часа, из них аудиторная работа- 52ч., самостоятельная работа-26 ч.

7. Формы контроля

Промежуточная аттестация: экзамен- 3 семестр.

8. Составитель: Веселовский С.Ю. преподаватель.