

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»
специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС
СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного
питания»

1. Место дисциплины в структуре

Дисциплина относится к математическому и общему естественнонаучному циклу ОП.01 ФГОС СПО.

2. Цель и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины

Цель дисциплины – усвоение студентами теоретических знаний в области микробиологии, производственной санитарии и гигиены и приобретение практических умений, необходимых для профессиональной деятельности, а также формирование компетенций.

Задачи дисциплины – ознакомить студентов с основами общей микробиологии; показать значение микробов в различных технологических процессах; показать роль внешней среды в инфицировании пищевых продуктов; познакомить с возбудителями пищевых заболеваний микробной и немикробной природы; обучить студентов практическим методам работы с микроорганизмами; научить студентов проводить микробиологический анализ важнейших пищевых продуктов; сформировать гигиенический подход к решению вопросов оборудования, содержания предприятий, технологии производства продукции общественного питания, профилактике инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

В результате освоения дисциплины студент должен:

Уметь:

- использовать лабораторное оборудование;
- 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.

3. Формируемые компетенции

ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4; ПК 6.5.

4. Содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий)

Раздел 1. Основы микробиологии

Тема 1.1. Введение

Тема 1.2. Морфология микроорганизмов

Тема 1.3. Физиология микроорганизмов.

Тема 1.4. Важнейшие микробиологические процессы

Тема 1.5. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы

Тема 1.6. Распространение микроорганизмов в природе.

Тема 1.7. Пищевые заболевания и гельминтозы

Тема 1.8. Микробиология важнейших пищевых продуктов

Раздел 2. Санитария и гигиена

Тема 2.1. Санитарный надзор и санитарное законодательство

Тема 2.2. Гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий общественного питания

Тема 2.3. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию предприятий, устройству и содержанию помещений

Тема 2.4. Санитарно-гигиенические требования к условиям транспортирования, приемки и хранения пищевых продуктов

Тема 2.5. Санитарно-гигиенические требования к технологической обработке сырья, производству и реализации готовой продукции, оказанию услуг

Тема 2.6. Производственная и личная гигиена работников общественного питания

5. Объем дисциплины: 80 (в том числе ауд.– 54, см. р. – 22).

6. Форма промежуточного контроля: экзамен

7. Семестр: 1

Разработчик:

Преподаватель техникума ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Воронина Э.В.