

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 профессиональному 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. – 24).**

### **6. Форма промежуточного контроля: текущий контроль**

### **7. Семестр: 3**

Разработчик:

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