

Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Микробиология, санитария и гигиена потребительских товаров»  
специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества  
потребительских товаров»

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС  
СПО по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества  
потребительских товаров»

**1. Место дисциплины в структуре**

Дисциплина относится к математическому и общему естественнонаучному циклу ОП.14 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 хранения;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль продуктов.

**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 торговле, 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 торговли.

### **3. Формируемые компетенции**

ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК 2.3.

### **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 торговли.

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 торговли.

### **5. Объем дисциплины: 76 (в том числе ауд.– 50, см. р. – 24, конс. - 2).**

### **6. Форма промежуточного контроля: дифференцированный зачет**

### **7. Семестр: 4**

Разработчик:

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