

**Аннотация рабочей программы дисциплины
ОП.04 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»
специальности среднего профессионального образования
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Учебная дисциплина ОП.04 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» относится к группе П - профессионального учебного цикла ОП - общепрофессиональных дисциплин.

Дисциплина ОП.04 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» реализуется в 3 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 5 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

Цели: формирование необходимых теоретических знаний и практических навыков в области микробиологии в пищевом производстве; формирование необходимых теоретических знаний и практических навыков в области санитарии и гигиены в пищевом производстве.

Задачи

- изучение основных понятий и терминов микробиологии;
- изучение классификации микроорганизмов;
- изучение морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов;
- изучение генетических и химических основ наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;

- изучение роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- изучение микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- изучение особенностей сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- изучение основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;
- изучение возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условий их развития;
- изучение методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- изучение схем микробиологического контроля;
- изучение санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде.

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие

общие компетенции.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие **профессиональные компетенции**.

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов. ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса. ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

определять химический состав мяса и мясных продуктов; проводить качественные и количественные анализы; оценивать степень выраженности автолитических процессов при охлаждении и хранении мяса и мясных продуктов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

химический состав живых организмов; свойства белков, липидов, углеводов и нуклеиновых кислот; характеристику ферментов; характеристику основных процессов автолитического изменения мяса при охлаждении и хранении.

3. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 78 ч, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 52 ч;
- консультации – 4 ч;
- самостоятельной работы обучающегося - 22 ч.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Распространение микроорганизмов в природе

Тема 1.1. Микрофлора почвы Тема 1.2. Микрофлора воды Тема 1.3. Микрофлора воздуха
Тема 1.4. Микрофлора тела здорового человека Тема 1.5. Гельминтозы и их профилактика

Раздел 2. Микробиология пищевых производств

Тема 2.1. Микробиология производства продуктов растительного происхождения
Тема 2.2. Микробиология производства продуктов животного происхождения

Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве

Тема 3.1. Санитарные требования к предприятиям
Тема 3.2. Личная гигиена работников предприятий
Тема 3.3. Санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

6. Разработчик программы: профессор Шеламова С. А.