

Аннотация рабочей программы дисциплины
МДК.02.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
среднего профессионального образования
специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

1. Место дисциплины в структуре ОППССЗ

Дисциплина МДК.02.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве относится к группе дисциплин профессионального цикла.

Дисциплина реализуется в 4 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 6 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи дисциплины, планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Содержание дисциплины МДК.02.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование теоретических знаний о микробиологии, санитарии и гигиене в пищевом производстве;
- формирование практических навыков в области микробиологии, санитарии и гигиене в пищевом производстве.

Учебная дисциплина МДК.02.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве ориентирована на достижение следующих **задач**:

- формирование у обучающихся знаний основных понятий и терминов микробиологии;
- формирование у обучающихся знаний классификации микроорганизмов;
- формирование у обучающихся знаний характеристик ферментов;
- формирование у обучающихся знаний морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов;
- формирование у обучающихся знаний генетических и химических основ наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- формирование у обучающихся знаний роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе; микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- формирование у обучающихся знаний основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;
- формирование умения использовать теоретические знания в практической деятельности методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции.
- формирование умения организовать микробиологический и санитарно-гигиенический контроль производства мясных и молочных продуктов.

Планируемые предметные результаты освоения учебной дисциплины:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт проводить лабораторные исследования микробиологических и санитарно-гигиенических показателей полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного и молочного сырья.

уметь:

- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;
- эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно

действовать в чрезвычайных ситуациях;

- осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства мясной и молочной продукции;
- организовывать выполнение технологических операций производства мясной и молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;
- организовывать входной контроль качества и безопасности мясного и молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного и молочного сырья.

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. Количество часов на освоение учебной дисциплины.

Учебная нагрузка (всего) 97 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка - 70 часов;
- самостоятельная работа - 19 часов
- промежуточная аттестация – 6 часов;
- консультации – 2 часа.

4. Содержание дисциплины.

Раздел I. Распространение микроорганизмов в природе

Раздел II. Микробиология пищевых производств

Раздел III. Санитария и гигиена в пищевом производстве

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен

6. Разработчик рабочей программы – профессор кафедры товароведения и экспертизы товаров Шеламова С.А.