

**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 ОПССЗ**

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.**