

Аннотация рабочей программы дисциплины
ОПЦ.08 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
среднего профессионального образования
специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
(направленность: Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей)

1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОПЦ.08 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве является частью общепрофессионального цикла ОП СПО в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленности Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ПК 3.1.

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01 - Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Уо.01.01	соблюдать последовательность в выполнении действий с учетом выбора оптимальных методов для решения профессиональных задач	Зо.01.01	основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ОК 09 - Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Уо 09.04	составлять документы различных видов	Зо 09.05	нормативно-техническая документация, регламентирующая качество и безопасность пищевой продукции
			Зо 09.06	нормативно-техническая документация, регламентирующая методы исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК 3.1 - Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	У 3.1.01	оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативно-технической документации	З 3.1.01	требования к рабочему месту по проведению исследований сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
	У 3.1.02	пользоваться лабораторным оборудованием, химической посудой при исследовании сырья, полуфабрикатов и продуктов питания	З 3.1.02	виды, назначение, устройство, правила подготовки лабораторного оборудования для исследования сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
	У 3.1.04	готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава для исследования сырья, полуфабрикатов и продуктов питания	З 3.1.03	правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и оборудованием при исследовании сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
	У 3.1.05	отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства в соответствии со	З 3.1.06	методы испытаний сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией

		стандартными методами пробоотбора		
	У 3.1.06	подготавливать пробы, материалы, оборудование для исследования сырья, полуфабрикатов и продуктов питания	З 3.1.07	качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
			З 3.1.08	требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории
ПК 3.2 - Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	У 3.2.04	готовить индикаторные среды для проведения исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания из растительного сырья	З 3.2.06	основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	У 3.2.05	подготавливать посевной материал для исследований сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания из растительного сырья	З 3.2.07	технологический процесс приготовления питательных сред
	У 3.2.06	культивировать микроорганизмы для исследований сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания из растительного сырья	З 3.2.08	способы и техника выполнения пробоотбора для исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, правила учета и хранения проб и оформления сопроводительной документации
	У 3.2.07	утилизировать микробиологические отходы исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	З 3.2.09	порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	У 3.2.08	применять методы микробиологического или химико- бактериологического анализа для исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		
	У 3.2.10	проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с регламентами		
	У 3.2.14	пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при выполнении анализов и обработке данных лабораторного оборудования		

	У 3.2.15	применять в процессе исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты		
--	----------	---	--	--

3.Общая трудоемкость дисциплины.

Учебная нагрузка (всего) - 154 часа, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка - 146 часов; самостоятельная работа - 2 часа; промежуточная аттестация - 6 часов, консультаций – 2 часа.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Общая микробиология.

Тема 1.1 Введение. Предмет, цели и задачи микробиологии

Тема 1.2 Морфология и строение микроорганизмов. Методы качественного и количественного изучения микроорганизмов

Тема 1.3 Физиология и генетика микроорганизмов. Культивирование и идентификация микроорганизмов

Раздел 2. Санитарная микробиология, санитария и гигиена пищевых производств

Тема 2.1 Санитарная микробиология как раздел микробиологии. Междисциплинарный характер санитарной микробиологии

Тема 2.2 Санитарно-показательные микроорганизмы

Тема 2.3 Патогенные микроорганизмы в окружающей среде. Гельминтозы и их профилактика

Тема 2.4 Общая характеристика микроорганизмов, вызывающих порчу пищевых продуктов

Тема 2.5 Патогенные микроорганизмы в пищевой промышленности.

Тема 2.6 Основы контроля качества и безопасности продукции на пищевых производствах

Тема 2.7 Мойка и дезинфекция на предприятиях пищевой промышленности

Тема 2.8 Санитарно-гигиенические требования при проектировании и реализации трудового процесса в условиях пищевых производств

Раздел 3. Микробиология пищевых производств

Тема 3.1 Основы микробиологического контроля на пищевых производствах

Тема 3.2 Микробиология зерна и зернопродуктов

Тема 3.3 Микробиология хлебопекарного производства

Тема 3.4 Микробиологические процессы при хранении и переработке плодоовощной продукции

Тема 3.5 Микробиологические процессы при хранении подсолнечника при производстве масла

Тема 3.6 Микробиология бродильных производств и сахаристых веществ

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

6. Разработчик программы: д.т.н., профессор кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Глотова И.А..