

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина П.ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена
в пищевом производстве

Семестр: 3

Количество часов: 65

Количество зачетных единиц:

Промежуточная аттестация: экзамен

Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ):

Дисциплина входит в блок общепрофессиональных дисциплин

Цель и задачи освоения дисциплины: приобретение студентами знаний в области микробиологических процессов, происходящих в продовольственных товарах, которые помогут управлять развитием микроорганизмов в пищевых продуктах и регулировать их деятельность, а также уменьшать потери при транспортировании, хранении, производстве и реализации.

Содержание дисциплины:

Основы систематики бактерий, грибов, дрожжей. Распределение по группам, классам, порядкам, семействам, родам и видам. Физиология микроорганизмов. Влияние условий окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов. Биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами, их практическое значение.

Микробиология мяса и мясных продуктов. Микробиология яиц и яичных продуктов. Микробиология рыбы. Микробиология стерилизованных баночных консервов. Микробиология молока и молочных продуктов. Микробиология плодов и овощей. Микробиология зерномучных товаров. Микробиология сахара и кондитерских товаров. Микробиология спирта, ликероводочных изделий, пива. Микробиология безалкогольных напитков. Микробиология пищевых жиров.

Санитарно-гигиенические, предъявляемые к предприятиям торговли. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю. Санитарно-гигиенические требования транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов. Санитарно-гигиенические при изготовлении продуктов питания и реализации. Личная гигиена работников предприятий питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать следующими профессиональными (ПК) компетенциями:

ПК-2.3: способность определять основные процессы микробиологической порчи пищевых продуктов (знает основные процессы микробиологической порчи пищевых продуктов; умеет распознавать микробиологическую безо-

пасность используемого сырья для приготовления сложных холодных блюд; владеет навыками применения методов теоретического и экспериментального исследования в области микробиологической безопасности).

Образовательные технологии:

В преподавании дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» применяются разнообразные интерактивные образовательные технологии в зависимости от вида и цели учебного занятия.

Теоретический материал излагается на лекционных занятиях в форме проблемно-ориентированных лекций с элементами визуализации. Лабораторные занятия ориентированы на закрепление теоретического материала, изложенного на лекциях, а также на приобретение дополнительных знаний, умений и практических навыков осуществления профессиональной деятельности с применением интерактивных форм обучения (подготовка презентаций, групповые дискуссии, моделирование деловых ситуаций при проведении микробиологического анализа продуктов питания).

Составитель: В.Н. Кривченко, кафедра коммерческого товароведения