

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

**Семестр: 3**

**Количество часов: 60**

**Промежуточная аттестация: экзамен**

### **Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» входит в блок общепрофессиональных дисциплин. Она является дисциплиной, которая занимает важное место в подготовке обучающихся по специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания*, способных работать в современных рыночных условиях.

Изучение дисциплины базируется и взаимоувязывается с такими дисциплинами как «Физика», «Химия», «Товароведение продовольственных товаров», «Организация хранения запасов и контроль запасов и сырья», «Технология приготовления сложных и легких блюд».

**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 питания. 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 общекультурными (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями: ОК 1.1-ОК1.7, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 3.1-4.4, ПК 51-5.2.

**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).

Краткое описание указанных технологий:

*Чтение комбинированных лекций в интерактивном режиме с использованием визуальной презентации*

Данная форма предполагает начинать каждое занятие с 30-минутной лекции, рассматривающей базовые понятия по теме. На групповые презентации студентов, включающие комментарии к слайдам отводится 15 минут. Исходя из того, что часть студентов имеют незначительный опыт и неглубокие знания, курс умышленно разрабатывается как повторяющийся, чтобы слабые студенты чувствовали себя комфортно в более активной обучающейся среде. Другие группы составляют комментарии к презентации. Затем идет дискуссия, которая завершается подведением итогов.

*Эссе*

Данный метод позволяет оценить умение студента письменно излагать суть поставленной проблемы и ориентирует его самостоятельно проводить анализ, обобщать и делать выводы. Например, данный метод может быть использован при изучении тем: «Микробиология отдельных групп пищевых продуктов».

*Поисковая работа в интернете*

Данная форма используется при изучении студентами всех тем курса (студенты самостоятельно находят необходимый материал по заданной теме, готовят медиа-презентации, используют при написании учебных рефератов)

**Составитель:** В.Н. Кривченко, кафедра коммерческого товароведения

