

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина П.ОП.11 Микробиология, санитария и гигиена

Семестр: 1

Количество часов: 75

Количество зачетных единиц:

Промежуточная аттестация: зачет

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 потребительских товарах, которые помогут управлять развитием микроорганизмов в пищевых продуктах и регулировать их деятельность, а также уменьшать потери при транспортировании, хранении и реализации товаров.

Содержание дисциплины:

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

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

ОК-2: способен организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (знает методы микробиологической оценки качества товаров; умеет выбирать нужный метод и использовать его в профессиональной деятельности; владеет навыками микробиологического контроля качества и оценки его эффективности).

ОК-4: способен осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (знает - где найти и использовать информацию, необходимую для эффективного выполнения профессиональных задач,

профессионального и личностного развития: умеет работать с источниками информации и использованием в профессиональной деятельности; владеет навыками определения информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК-6: способен работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (знает нормы и правила этики общения с коллегами, руководством, потребителями; умеет выбирать нужные пути общения с коллегами, руководством, потребителями; владеет навыками общения с коллегами, руководством, потребителями).

ПК-3.3: способен организовывать работу трудового коллектива (знает способы и методы организации работы трудового коллектива; умеет организовывать работу трудового коллектива; владеет организаторскими способностями).

Образовательные технологии:

В преподавании дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена» 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