

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

Аннотация рабочей программы дисциплины
ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
профессионального учебного цикла
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
базовая подготовка
форма обучения очная

Троицк
2022

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Дисциплина «ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена» является обязательной (вариативной) частью профессионально учебного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по Технология молока и молочных продуктов.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК, ЛР, ПК, ОК 1-9, ЛР 1-17, ПК1.1-1.4, ПК 2.1-2.3, ПК3.1-3.4, ПК 4.1-4.5.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 1-9, ЛР 1-17, ПК1.1-1.4, ПК 2.1-2.3, ПК3.1-3.4, ПК 4.1-4.5.	-работать с лабораторным оборудованием; -определять основные группы микроорганизмов; -проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; -соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; -производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; -осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.	-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 <i>пищевых</i> производств.
--	--	--

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 90 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 60 часов;
 внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося - 22 часов.
 консультации – 8 часа

1.4. Тематический план дисциплины:

Раздел 1. Основы микробиологии

Тема 1.1 Основные понятия микробиологии.

Тема 1.2 Систематика и морфология микроорганизмов.

Тема 1.3 Строение бактериальной клетки.

Тема 1.4 Морфология микроскопических грибов и дрожжей. Особенности строения и размножения вирусов и бактериофагов.

Тема 1.5 Физиология микроорганизмов.

Тема 1.6 Влияние факторов внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов.

Тема 1.7 Наследственность и изменчивость микроорганизмов.

Тема 1. 8 Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.

Тема 1.9 Распространение микроорганизмов в природе.

Раздел 2. Санитария и гигиена в пищевой промышленности

Тема 2.1 Патогенные микроорганизмы. Понятие об инфекции и иммунитете.

Тема 2.2 Пищевые заболевания.

Тема 2.3 Основы промышленной гигиены и санитарии на предприятия.

Тема 2.4 Микробиологические критерии качества и безопасности пищевых продуктов.