Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
Дата подписания: 26.04.2021 16:19:33
Уникальный программный ключ:
5b8335c1f3d6e7bd91a51b28834cdf2b81866538

Аннотация

к рабочей программе дисциплины ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве по специальности 19.02.07 «Технология производства молока и молочных продуктов»

(срок обучения 3 года 10 мес.) (заочная форма обучения)

1. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ по специальности 19.02.07 «Технология молока и молочных продуктов». Учебная дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве" относится к общепрофессиональным дисциплинам.

2.Цель изучения дисциплины

Преподавание дисциплины ведется во взаимосвязи с другими учебными дисциплинами, которые помогают формировать профессиональные компетенции специалиста – технолога по специальности 19.02.07 «Технология производства молока и молочных продуктов».

3.Структура дисциплины

Общая микробиология. Специальная микробиология**.** Основы гигиены и промышленной санитарии на предприятиях молочной промышленности.

4. Основные образовательные технологии

В процессе изучения дисциплины используются как традиционные, так и активные методы обучения.

5.Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студентов как общих компетенций (ОК1 –9), так и профессиональных компетенций (ПК1.1-1.3, ПК – 2.1-2.6, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.5; ПК 7.1-7.3)

6.**Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка **-150** часов, том числе обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **-20** часов, теоретические занятия **12** часов, лабораторные занятия **8** часов,самостоятельная учебная нагрузка **130** часов

7.Формы контроля

Промежуточная аттестация: зачет -1 курс

8.Составитель: Тимофеева Е.В., преподаватель