

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

Аннотация рабочей программы дисциплины

**ОП.06 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ
ПРОИЗВОДСТВЕ**

общепрофессиональный цикл

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 19.02.12 Технологии продуктов питания животного
происхождения

базовая подготовка

форма обучения очная

Троицк

2023

ОП.06 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Дисциплина «ОП.06 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» является обязательной (вариативной) частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по Технологии продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК, ЛР, ПК, ОК 01., ОК 02., ОК 04., ОК 05., ОК 09., ЛР 1-17, ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 3.2.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01., ОК 02., ОК 04., ОК 05., ОК 09., ЛР 1-17, ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 3.2	-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

		<p>микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;</p> <p>-методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>-схему микробиологического контроля;</p> <p>-санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</p> <p>-правила личной гигиены работников пищевых производств.</p>
--	--	---

1.4. Количество часов на освоение дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 66 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 66 часов.

5. 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 Микробиологические критерии качества и безопасности пищевых продуктов.

