

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

*название учебной дисциплины*

## 1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина входит в состав дисциплин общепрофессионального цикла.

## 2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5. ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9	<p>- использовать лабораторное оборудование;</p> <p>- определять основные группы микроорганизмов;</p> <p>- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <p>- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>– основные понятия и термины микробиологии;</li><li>– классификацию микроорганизмов;</li><li>– морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</li><li>– генетическую и химическую основу наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</li><li>– роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</li><li>– характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</li><li>– особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</li><li>– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li><li>– возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;</li><li>– методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li><li>– схему микробиологического контроля;</li><li>– санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</li><li>– правила личной гигиены работников пищевых производств;</li></ul>

### 3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 80 часа; самостоятельной работы обучающегося 40 часов.

### 4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	120
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	80
в том числе:	
- теоретическое обучение	42
- лабораторные работы(если предусмотрено)	24
- практические занятия(если предусмотрено)	14
- курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
- самостоятельная работа	40
- промежуточная аттестация - дифференцированный зачет	

### 5. Содержание дисциплины

Тема 1. Введение

Тема 2. Классификация и морфология основных групп микроорганизмов

Тема 3. Физиология основных групп микроорганизмов.

Тема 4. Генетические и химические основы наследственности и изменчивости микроорганизмов.

Тема 5. Распространение микроорганизмов в природе.

Тема 6. Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов.

Тема 7. Основные пищевые инфекции и отравления

Тема 8. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития.

Тема 9. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.

Тема 10. Санитарно-гигиенический надзор и законодательство.

Тема 11. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде.

Тема 12. Личная гигиена работников общественного питания.