

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**

*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
ОК 01- ОК 02, ОК 03 ОК 04- ОК 05, ОК 06 ПК 2.1	<ul style="list-style-type: none"><li>- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;</li><li>- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства;</li><li>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li><li>- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- основные группы микроорганизмов;</li><li>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li><li>- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</li><li>- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</li><li>- правила личной гигиены работников пищевых производств;</li><li>- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;</li><li>- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации</li></ul>

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

Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем 36 часов.

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

Вид учебной деятельности	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	54
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	36
в том числе:	
- теоретическое обучение	26
- лабораторные работы(если предусмотрено)	6
- практические занятия(если предусмотрено)	4
- курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
- самостоятельная работа	18

## **5. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Морфология микроорганизмов

Тема 1.1. Бактерии. Дрожжи

Тема 1.2 Грибы. Вирусы

Раздел 2 Физиология микроорганизмов

Тема 2.1 Химический состав микробной клетки

Тема 2.2 Питание микроорганизмов. Рост микробной культуры

Раздел 3. Влияние внешней среды на микроорганизмы

Тема 3.1 Факторы, влияющие на микроорганизмы

Раздел 4 Распространение микроорганизмов в природе

Тема 4.1. Микрофлора почвы, воды, воздуха

Тема 4.2. Роль микроорганизмов в круговороте веществ

Раздел 5. Микрофлора сырья, используемого для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Тема 5.1. Микрофлора сырья хлебобулочного производства

Тема 5.2. Микрофлора сырья мучных кондитерских изделий

Раздел 6. Микробиология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Тема 6.1. Особенности технологии хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Тема 6.2. Микрофлора пшеничного теста