

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Специальность: 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов

Наименование дисциплины: ОП. 04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Цели и задачи учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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 оборудование и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственность и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- 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 пищевых производств.

Результаты освоения учебной дисциплины/профессионального модуля/

Код, наименование компетенций	Результат обучения	Номер и наименование темы
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессией, проявлять к ней устойчивый интерес;	Знать: Задачи дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»	Введение
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;	Знать: морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; Знать:- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; Уметь: проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	Тема 1.2. Физиология микроорганизмов Тема 1.4. Наследственность и изменчивость микроорганизмов.
ОК 3. Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;	Знать: особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; Знать: схему микробиологического контроля; Уметь: осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;	Тема 1.7. Инфекция и иммунитет Тема 2.8. Микрофлора яиц и яйцепродуктов.
ОК 4. Определять поиск и использование информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	Знать возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; Уметь: проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам	Тема 2.3. Микрофлора мяса животных и птиц. Тема 2.6. Микрофлора мясных баночек консервов. Санитарно – гигиенический контроль в консервном цехе.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности;	Знать: основные пищевые инфекции и пищевые отравления; Уметь: соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; Знать : возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их	Тема 2.1. Инфекционные болезни, передающиеся человеку через мясо и мясопродукты. Санитарно – гигиенические

	<p>развития;</p> <p>Уметь: проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p>	<p>мероприятия по предупреждению распространения возбудителей инфекционных и инвазионных болезней.</p> <p>Тема 2.7.</p> <p>Микрофлора кишок и шкур животных.</p> <p>Санитарно – гигиенический контроль в цехе обработки технического животного сырья.</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководство, потребителями;</p>	<p>Знать : основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>Знать: методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>Уметь- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p>	<p>Тема 2.2. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.</p> <p>Тема 2.9.</p> <p>Микрофлора лечебных и ферментных препаратов животного происхождения.</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), за результат выполнения заданий;</p>	<p>Знать: методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>Уметь: - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам</p>	<p>Тема 2.5.</p> <p>Микрофлора колбасных изделий.</p> <p>Санитарно – гигиенический контроль в колбасном цехе.</p>
<p>ОК 8.</p> <p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;</p>	<p>Знать: роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</p> <p>Уметь : соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;</p>	<p>Тема 1.5. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе</p>

<p>OK 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;</p>	<p>Знать: особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; Уметь: проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; Знать: методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; Уметь- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;</p>	<p>Тема 1.3. Влияние факторов внешней среды на жизнедеятельности микроорганизмов. Тема 2.4. Микрофлора мяса и мясопродуктов при холодильной обработке, посоле и сушке в условиях вакуума.</p>
<p>ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.</p>	<p>Знать- основные пищевые инфекции и пищевые отравления; Уметь проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам</p>	<p>Тема 2.1. Инфекционные болезни, передающиеся человеку через мясо и мясопродукты. Санитарно – гигиенические мероприятия по предупреждению распространения возбудителей инфекционных и инвазионных болезней.</p>
<p>ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.</p>	<p>Знать- основные пищевые инфекции и пищевые отравления; Уметь: проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам</p>	<p>Тема 2.3. Микрофлора мяса животных и птиц.</p>
<p>ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.</p>	<p>Знать: основные пищевые инфекции и пищевые отравления; Уметь: соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;</p>	<p>Тема 2.2. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.</p>
<p>ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха.</p>	<p>Знать: морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; Уметь: проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p>	<p>Тема 1.3. Влияние факторов внешней среды на жизнедеятельности микроорганизмов.</p>
<p>ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.</p>	<p>Знать: методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; Уметь осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p>	<p>Тема 2.4. Микрофлора мяса и мясопродуктов при холодильной обработке, посоле и сушке в условиях вакуума.</p>

ПК 2.2 Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам)	Знать: роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; Уметь- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	Тема 1.6. Распространение микроорганизмов в природе
ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.	Знать: возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; Уметь: соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;	Тема 2.5. Микрофлора колбасных изделий. Санитарно – гигиенический контроль в колбасном цехе.
ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.	Знать: основные пищевые инфекции и пищевые отравления; Уметь осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;	Тема 2.5. Микрофлора колбасных изделий. Санитарно – гигиенический контроль в колбасном цехе.
ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.	Знать: основные пищевые инфекции и пищевые отравления; Уметь осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;	Тема 2.5. Микрофлора колбасных изделий. Санитарно – гигиенический контроль в колбасном цехе.
ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.	Знать: методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; Уметь осуществлять микробиологический контроль пищевого производства	Тема 2.4. Микрофлора мяса и мясопродуктов при холодильной обработке, посоле и сушке в условиях вакуума.
ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	Знать: методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; Уметь: проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	Тема 2.5. Микрофлора колбасных изделий. Санитарно – гигиенический контроль в колбасном цехе.
ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей	Знать: морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; Уметь: работать с лабораторным	Тема 1.1. Морфология микроорганизмов Тема 1.2.

производства.	оборудованием;	Физиология микроорганизмов
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Знать: генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; Уметь: проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; Знать: роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; Уметь: определять основные группы микроорганизмов;	Тема 1.4. Наследственность и изменчивость микроорганизмов. Тема 1.5. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Знать: основные пищевые инфекции и пищевые отравления; Уметь проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам	Тема 1.7. Инфекция и иммунитет
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Знать: основные пищевые инфекции и пищевые отравления; Уметь: осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;	Тема 2.6. Микрофлора мясных баночек консервов. Санитарно – гигиенический контроль в консервном цехе. Тема 2.7. Микрофлора кишок и шкур животных. Санитарно – гигиенический контроль в цехе обработки технического животного сырья.
ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Знать: возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; Знать: морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; Уметь- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	Тема 2.8. Микрофлора яиц и яйцепродуктов. Тема 2.9. Микрофлора лечебных и ферментных препаратов животного происхождения.

Содержание дисциплины

Введение.

Раздел 1. Общая микробиология

Тема 1.1. Морфология микроорганизмов

Тема 1.2. Физиология микроорганизмов

Тема 1.3. Влияние факторов внешней среды на жизнедеятельности микроорганизмов.

Тема 1.4. Наследственность и изменчивость микроорганизмов.

Тема 1.5. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе

Тема 1.6. Распространение микроорганизмов в природе

Тема 1.7. Инфекция и иммунитет

Раздел 2 Специальная микробиология с основами санитарии

Тема 2.1. Инфекционные болезни, передающиеся человеку через мясо и мясопродукты. Санитарно – гигиенические мероприятия по предупреждению распространения возбудителей инфекционных и инвазионных болезней.

Тема 2.2. Пищевые токсиционы и токсикозы.

Тема 2.3. Микрофлора мяса животных и птиц.

Тема 2.4. Микрофлора мяса и мясопродуктов

при холодильной обработке, посоле и сушке в условиях вакуума.

Тема 2.5. Микрофлора колбасных изделий. Санитарно – гигиенический контроль в колбасном цехе.

Тема 2.6. Микрофлора мясных баночек консервов. Санитарно – гигиенический контроль в консервном цехе.

Тема 2.7. Микрофлора кишок и шкур животных. Санитарно – гигиенический контроль в цехе обработки технического животного сырья.

Тема 2.8. Микрофлора яиц и яйцепродуктов.

Тема 2.9. Микрофлора лечебных и ферментных препаратов животного происхождения.