

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

Аннотация рабочей программы дисциплины

**ОП.04 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ  
ПРОИЗВОДСТВЕ**

профессиональный учебный цикл  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов  
базовая подготовка  
форма обучения очная

Троицк  
2022

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Дисциплина «ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена» является обязательной (вариативной) частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по Технология молока и молочных продуктов.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК, ЛР, ПК ОК 1-9, ЛР 1-17, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.6, ПК 3.1-3,5, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.5.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 1-9, ЛР1-17, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.6, ПК 3.1-3,5, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.5.	-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 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.

#### **1.4. Количество часов на освоение дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 120 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 80 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 36 часов.

консультации – 4 часа

Форма аттестации – дифференцированный зачет

#### **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.