

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 Микробиология, санитария и гигиена

**Разработчик:** Умарова С.А.

**Специальность:** 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

**Наименование дисциплины:** ОП.07 Микробиология, санитария и гигиена

### **Цели и задачи дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при производстве и переработки сельскохозяйственной продукции;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные группы микроорганизмов и их классификацию;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Результаты освоения дисциплины

Код и наименование компетенции	Наименование результата обучения	Номер темы
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: - соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при производстве и переработки сельскохозяйственной продукции; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; - выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.	1.1.

	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные группы микроорганизмов и их классификацию;</li> <li>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</li> <li>- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</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>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при производстве и переработки сельскохозяйственной продукции;</li> <li>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</li> <li>- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.</li> </ul> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные группы микроорганизмов и их классификацию;</li> <li>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</li> <li>- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</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>	<p>1.3.</p>

<p>ПК 1.3. Контролировать качество выполнения технологических операций растениеводческими бригадами и принимать меры по устранению выявленных дефектов и недостатков.</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при производстве и переработки сельскохозяйственной продукции;</li> <li>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</li> <li>- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.</li> </ul> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные группы микроорганизмов и их классификацию;</li> <li>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</li> <li>- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</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>	<p>2.2.</p>
<p>ПК 1.4. Выбирать технологии первичной переработки и хранения продукции растениеводства.</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при производстве и переработки сельскохозяйственной продукции;</li> <li>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</li> <li>- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.</li> </ul> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные группы микроорганизмов и их классификацию;</li> <li>- основные пищевые инфекции и пищевые</li> </ul>	<p>2.1.</p>

	<p>отравления;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</li> <li>- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</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>	
<p>ПК 1.5. Организовывать первичную переработку и хранение продукции растениеводства.</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при производстве и переработки сельскохозяйственной продукции;</li> <li>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</li> <li>- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.</li> </ul> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные группы микроорганизмов и их классификацию;</li> <li>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</li> <li>- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</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>	<p>1.5.</p>
<p>ПК 2.2. Организовывать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при производстве и переработки сельскохозяйственной продукции;</li> </ul>	

<p>соответствии с технологическими картами, регламентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</li> <li>- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.</li> </ul> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные группы микроорганизмов и их классификацию;</li> <li>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</li> <li>- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</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>	<p>1.2.</p>
<p>ПК 2.3. Оценивать физиологическое состояние сельскохозяйственных животных и соответствие микроклимата в животноводческих помещениях, в том числе с использованием автоматизированных систем контроля.</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при производстве и переработки сельскохозяйственной продукции;</li> <li>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</li> <li>- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.</li> </ul> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные группы микроорганизмов и их классификацию;</li> <li>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</li> <li>- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> </ul>	<p>1.1.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <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>	
<p>ПК 2.4. Контролировать качество выполнения технологических операций в области содержания и разведения сельскохозяйственных животных и принимать меры по устранению выявленных дефектов и недостатков.</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при производстве и переработки сельскохозяйственной продукции;</li> <li>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</li> <li>- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.</li> </ul> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные группы микроорганизмов и их классификацию;</li> <li>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</li> <li>- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</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>	<p>1.3.</p>
<p>ПК 2.5. Контролировать соответствие работ, выполняемых при получении, первичной переработке, хранении продукции животноводства, требованиям нормативно-технической документации и принимать меры по устранению дефектов и недостатков, выявленных в</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при производстве и переработки сельскохозяйственной продукции;</li> <li>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>- осуществлять микробиологический контроль</li> </ul>	<p>1.4.</p>

<p>процессе контроля.</p>	<p>пищевого производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.</li> </ul> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные группы микроорганизмов и их классификацию;</li> <li>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</li> <li>- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</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>	
---------------------------	---	--

## Содержание дисциплины

### *Раздел 1. Основы микробиологии*

Тема 1.1. Морфология и классификация микроорганизмов

Тема 1.2. Физиология микроорганизмов

Тема 1.3. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы

Тема 1.4. Патогенные микроорганизмы

Тема 1.5. Микроорганизмы зерна и продуктов его переработки

### *Раздел 2. Основы санитарии и гигиены*

Тема 2.1. Основные сведения о гигиене и санитарии

Тема 2.2. Основы микробиологического контроля на предприятиях пищевой промышленности