

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

1.1.Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер по укрупненной группе профессий/ специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки)и программах по профессиональной подготовке рабочих:

260103.01 Пекарь

2600105.02 Кондитер сахаристых изделий

260107.01 Пивовар

260201.01 Мастер производства молочной продукции

260201.02 Изготовитель мороженого

и профессиональной подготовке по специальности СПО 19.02.10

Технология продукции общественного питания.

1.2.Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

1.3 Цели и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины студенты должны **уметь:**

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

В результате освоения дисциплины студенты должны **знать:**

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- 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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студентов 51 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов **34** часа;
самостоятельной работы студентов 17 часов.

