

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 «МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ТОВАРОВ»

1. Место дисциплины в структуре рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины Микробиология, санитария и гигиена продовольственных товаров является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО базовой подготовки 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Программа учебной дисциплины Микробиология, санитария и гигиена продовольственных товаров, может быть использована в качестве дополнительного профессионального образования по программе профессиональной подготовки и переподготовки работников в области торговли (менеджеров по продажам, продавцов продовольственных и непродовольственных товаров).

Данная дисциплина входит в профессиональный цикл.

2. Цель изучения дисциплины

Учебная дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена продовольственных товаров» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям). Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-09, ПК 3.6.

3. Структура дисциплины

Курс Микробиология, санитария и гигиена продовольственных товаров состоит из четырех разделов:

Раздел 1. Основы микробиологии

Раздел 2. Санитария и гигиена в торговле

Раздел 3. Практические работы

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

– соблюдать правила личной гигиены и санитарные нормы организации торговли;

– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

– готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

– выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

– основные группы микроорганизмов;

– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

– санитарно-эпидемиологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

– правила личной гигиены работников торговли;

– классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;

– правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Выбирать способы решения профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и использовать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.

ПК3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

Результаты реализации рабочей программы воспитания, соотнесенные с требованиями к результатам освоения дисциплины:

5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 58 часов, в том числе:

практическая подготовка 58 часов;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;

в том числе на практические занятия 16 часов;

самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

6. Форма контроля

Итоговая аттестация – зачет

Составитель – Аверьянова Марина Владимировна.