

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ

Основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена специальности среднего профессионального образования

38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

АННОТАЦИЯ

К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ ОП.11 «МИКРОБИОЛОГИЯ С ЭЛЕМЕНТАМИ ХИМИИ»

1. Область применения

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.05. «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров».

2. Место дисциплины в учебном плане

Программа учебной дисциплины относится к циклу общепрофессиональных дисциплин.

3. Цель, задачи- требования к результату подготовки:

получение фундаментальных знаний об морфологии и физиологии основных группы микроорганизмов (бактерий, грибов, дрожжей), особенностях их функционирования в условиях нарастающей антропогенной нагрузки; истории возникновения и развития микробиологии как естественнонаучной и социальной дисциплины, ее роли в формировании картины мира; о методах научного познания;

овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль знаний по микробиологии в практической деятельности людей, развитии современных технологий ,развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения микробиологии;

воспитание убежденности в необходимости соблюдения санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к персоналу, оборудованию, предприятиям, хранению, транспортированию и реализации товаров.

Требования к результатам освоения дисциплины:

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

проводить гигиеническую оценку товаров и анализ микробиологического состояния внешней окружающей среды.

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

основы морфологии и физиологии основных группы микроорганизмов (бактерий, грибов, дрожжей);

характер влияния условий окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов;

санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к персоналу, оборудованию, предприятиям, хранению, транспортированию и реализации товаров.

Результатом освоения общепрофессиональной дисциплины является и овладение обучающимися компетенциями:

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ПК 1.3 Управлять товарными запасами и потоками

ПК 1.4 Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров

ПК.1.6Выполнять операции по реализации товаров с использованием торгового инвентаря

ПК 2.2Организовывать и проводить оценку качества товаров

ПК 2.3Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы

4. Рекомендуемое количество часов:

- максимальная учебная нагрузка – 48 часов;
- обязательная аудиторная нагрузка – 32 часа;
- самостоятельная работа – 16 часов

5.Содержание учебной дисциплины представлено следующими разделами:

Основы общей микробиологии

Морфология микроорганизмов

Физиология микроорганизмов

Влияние условий окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов

Микробиология сырья и товаров. Биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами

Патогенные микроорганизмы. Пищевые заболевания и отравления

6. Форма контроля- дифференцированный зачёт

7.Составитель: Машьянова Ольга Николаевна, преподаватель ГАПОУ СО «Камышловский гуманитарно-технологический техникум».

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575854

Владелец Бочкарева Елена Еварестовна

Действителен с 01.03.2022 по 01.03.2023