

АННОТАЦИЯ
 рабочей программы дисциплины

Б1.ДВ5.2 Микробиология однородных групп товаров, санитария и гигиена

шифр и наименование дисциплины по учебному плану

по выбору

статус дисциплины - базовая, вариативная, по выбору

ОЧНАЯ

форма обучения - очная, заочная, очно-заочная

Составитель аннотации – Каменская Е.П., к.б.н., доцент, кафедры БТ
 ФИО разработчика, уч.степень, уч.звание, название кафедры

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	Цель изучения дисциплины – формирование теоретических знаний и практических навыков по проблемам микробиологического качества, безопасности пищевого сырья и продуктов питания, основных микробиологических, санитарно-гигиенических требований к качеству и безопасности пищевой продукции.
Содержание дисциплины	Модуль 1– Санитарная микробиология продовольственных товаров. Модуль 2– Санитарно-гигиенические требования к производству.
Формируемые компетенции	ОК-7 – способность к самоорганизации и самообразованию; ОПК-5 – способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров; ПК-9 – знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.
Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины	«Основы микробиологии», «Биология с основами экологии», «Товароведение и экспертиза плодов и овощей», «Товароведение и экспертиза пищевых жиров и молочных товаров», «Товароведение и экспертиза вкусовых и кондитерских товаров», «Товароведение и экспертиза зерномучных товаров».
Знания, умения и навыки, получаемые в результате изучения дисциплины	знать: основных представителей патогенных и условно - патогенных микроорганизмов, их влияние на безопасность товаров и здоровье потребителей; основные санитарно-показательные микроорганизмы и способы их обнаружения в окружающей среде и товарах; основы микробиологии отдельных групп товаров; требования нормативной, технической и правовой документации в области оценки качества сырья и товаров по микробиологическим критериям; микробиологические показатели качества сырья и товаров, средства и методы определения состояния объектов окружающей среды и безопасности сырья и товаров по микробиологическим критериям; уметь: проводить выделение микроорганизмов из объектов окружающей среды; проводить первичную идентификацию микроорганизмов по культуральным и морфологическим признакам; определять безопасность сырья и товаров по микробиологическим критериям на соответствие требованиям нормативной документации; применять знания в области санитарии и гигиены при организации торгово-технологических процессов и обеспечении безопасности товаров в процессе их полного жизненного цикла; владеть: навыками выделения и первичной идентификации микроорганизмов из объектов окружающей среды; методами определения безопасности сырья и товаров по микробиологическим критериям и установления соответствия требованиям нормативной документации.
Образовательные технологии	Интерактивные формы обучения: лекция-беседа; проблемная лекция; работа в малых группах; исследовательский метод.
Формы текущего контроля успеваемости	Коллоквиум, контрольный опрос, защита лабораторных работ, защита индивидуального задания.
Форма промежуточной аттестации	Зачет