

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Основы микробиологии»

Учебный курс «Основы микробиологии» предназначен для студентов направления подготовки 38.03.07 Товароведение, профилей «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров», «Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности», «Товарный менеджмент».

Дисциплина «Основы микробиологии» включена в состав базовой части блока «Дисциплины (модули)».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Для очной формы обучения учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), лабораторные работы (36 часов, в том числе МАО 18 часов), самостоятельная работа студентов (108 часов, в том числе 45 часов на подготовку к экзамену); дисциплина реализуется на 1 курсе в 2 семестре.

Для заочной формы обучения учебным планом предусмотрены лекционные занятия (8 часов), лабораторные работы (10 часов, в том числе МАО 6 часов), самостоятельная работа студентов (162 часа, в том числе 9 часов на подготовку к экзамену); дисциплина реализуется на 1 курсе.

Дисциплина «Основы микробиологии» логически и содержательно связана с дисциплинами «Общая и пищевая химия», «Инструментальные методы исследования» и позволяет подготовить студентов к освоению ряда таких дисциплин, как «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Безопасность товаров», «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» / «Идентификация и фальсификация потребительских товаров», «Таможенная экспертиза», «Биоповреждаемость непродовольственных товаров», «Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров и сырья» / «Технология хранения, транспортирования и упаковывания потребительских товаров».

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов: основные положения общей микробиологии, санитарной микробиологии

пищевых продуктов, промышленной микробиологии, биологической безопасности товаров; правовой, государственный контроль РФ, стран ЕАЭС, международный контроль, в том числе таможенный, биологической безопасности товаров; нормативная документация, обеспечивающая микробиологический контроль качества товаров; особенности оценки микробиологических показателей безопасности различных групп продовольственных и непродовольственных товаров; контроль микробиологических показателей гигиены и санитарии на предприятиях торговли.

Цель – усвоение студентами теоретических знаний основ микробиологии, микробиологии основных групп продовольственных и непродовольственных товаров, основ санитарии и гигиены на предприятиях торговли; овладение практическими навыками по дисциплине.

Задачи:

- изучение цели, задач, методов микробиологии как науки, значение ее для своей специальности; морфологии, физиологии, обмена веществ микроорганизмов; основных биохимических процессов, вызываемых микроорганизмами, значение их для специальности; влияния условий окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов;
- изучение микробиологии сырья и основных групп продовольственных и непродовольственных товаров;
- изучение санитарно-гигиенических требований к персоналу, оборудованию, предприятиям, условиям хранения, транспортированию и реализации товаров; знание основных принципов и показателей микробиологического контроля качества товаров;
- изучение нормативной и технической документации в области оценки безопасности товаров (законодательные и нормативные акты РФ, стандарты, сертификаты соответствия, санитарно-эпидемиологические заключения и др.);
- изучение мер контроля и профилактики микробной контаминации различного сырья и товаров, их эпидемиологической безопасности.

Для успешного изучения дисциплины «Основы микробиологии» у

обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность к самоорганизации и самообразованию;
- способность находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях;
- умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;
- знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;
- знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;
- системное представление о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общепрофессиональные компетенции (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-5 способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров	Знает	основные понятия в области микробиологии; требования, предъявляемые к микробиологической безопасности потребительских товаров и торгово-технологических процессов
	Умеет	применять основные понятия в области микробиологии; определять требования, предъявляемые к микробиологической безопасности потребительских товаров и торгово-технологических процессов
	Владеет	навыками получения сведений о микробиологической безопасности торгово-технологических процессов для обеспечения качества и безопасности потребительских товаров

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Основы микробиологии» применяются следующие методы активного / интерактивного обучения: работа в малых группах.