

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Микробиология однородных групп продовольственных товаров,
санитария и гигиена»**

Учебный курс «Микробиология однородных групп продовольственных товаров, санитария и гигиена» предназначен для студентов 2 курса по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение.

Дисциплина «Микробиология однородных групп продовольственных товаров, санитария и гигиена» включена в состав обязательных дисциплин вариативной части. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Учебным планом для очной формы предусмотрены лекционные занятия (36 часов), лабораторные работы (36 часов), самостоятельная работа студентов (72 часа, в том числе на подготовку к экзамену 36 часов). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3-м семестре.

Учебным планом для заочной формы предусмотрены лекционные занятия (4 часа), лабораторные работы (12 часов), самостоятельная работа студентов (128 часа, в том числе на подготовку к экзамену 9 часов). Дисциплина реализуется на 2 курсе.

Дисциплина «Микробиология однородных групп продовольственных товаров. Санитария и гигиена» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Микробиология однородных групп продовольственных товаров, санитария и гигиена», «Безопасность товаров», «Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров», «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Технология хранения, транспортирования и упаковывания потребительских товаров».

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов: качество и микробиологическая безопасность сырья, пищевых продуктов, международная и Российская нормативная база регламентирующая работу с микроорганизмами, организация производственных лабораторий и критерии их биобезопасности, роль микробиологических показателей в обеспечении системы менеджмента качества и безопасности в производстве пищевых продуктах. Управление рискам. Естественная и техническая микрофлора

однородных групп продовольственных товаров и сельскохозяйственного сырья. Изменение микрофлоры при хранении, транспортировке и реализации. Роль санитарии и гигиены производственной среды. Роль пищевых продуктов в эпидемиологии инфекционных заболеваний.

Цель изучение микробиологии однородных групп продовольственных товаров, влияния процессов жизнедеятельности микроорганизмов на формирование и изменение безопасности и качества товаров по микробиологическим критериями и роли микроорганизмов в процессе формирования санитарно-гигиенических условий обеспечения потребителей эпидемиологически безопасными товарами.

Задачи:

- Ознакомление с основными нормативно-правовыми документами, регламентирующими эпидемиологическую безопасность и качество продовольственных товаров по микробиологическим критериям; изучение качества отдельных групп продовольственных товаров по основным микробиологическим показателям. Изучение нормативной базы РФ в области санитарии и гигиены на предприятиях торговли, общественного питания.

- Изучение микробиологических видов порчи отдельных групп продовольственных товаров; изучение влияния микроорганизмов на формирование безопасности и качества продовольственных товаров в процессе полного жизненного цикла.

- Освоение методов определения качества продовольственных товаров по основным микробиологическим критериям и порядка оформления результатов микробиологических испытаний качества и безопасности, усвоение санитарно-гигиенических требований к роли микробиологических показателей в системах контроля качества и безопасности, производственном контроле.

Для успешного изучения дисциплины «Микробиология однородных групп продовольственных товаров, санитария и гигиена» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- владение культурой мышления, способностью к восприятию информации, обобщению, анализу, постановке цели и выбору путей её достижения;

- умение использовать знания основных законов естественнонаучных дисциплин для обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;
- способность применять знания в области естественнонаучных и прикладных инженерных дисциплин для организации торгово-технологических процессов;
- знает методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров и использует их для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общепрофессиональные и профессиональные 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, термины, определения естественнонаучных дисциплин в области качества и безопасности товаров для организации торгово-технологических процессов
	Умеет	применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров
	Владеет	навыками использования знаний естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров
ПК-3 умение анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения	Знает	принципы рекламации и условия предъявления претензий к качеству товаров, особенности заключений по результатам их рассмотрения
	Умеет	анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения
	Владеет	системой анализа рекламаций и претензий к качеству товаров, способностью готовить заключения по результатам их рассмотрения
ПК-11 знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контра-	Знает	методы оценки микробиологических показателей безопасности, температурные оптимумы для роста микроорганизмов разных групп, подбор оптимальных условий и режимов хранения, группы ингибиторов роста микроорганизмов, основы консервирования
	Умеет	оценивать микробиологические риски на предприятиях торговли, хранения, при транспортировке. определять микробиологические риски при хранении, реали-

фактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь		зации и доставке товаров
	Владеет	методами контроля микробиологических рисков в сфере торговли и хранения продовольственных товаров, сырья, методами контроля санитарно-гигиенического состояния производственной среды
ПК-15 владение нормативно-правовой базой гармонизированной с требованиями Мирового и межгосударственного уровней	Знает	нормативно–правовую базу в области биобезопасности в РФ, и ФАО/ВОЗ, международные и российские правовые акты в области ветеринарии, общепринятые принципы формирования микробиологических нормативов. основные принципы нормирования микробиологических показателей в России и за рубежом. электронные базы данных, реестры
	Умеет	проводить оценку микробиологической безопасности по российским и международным документам. определять микробиологические показатели стран экспортеров и импортеров, работать с документами ИСО, работать с нормативной базой РФ, ТС
	Владеет	методами оценки микробиологической безопасности на всех этапах жизненного цикла товара
ПК-17 умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	Знает	основные виды микробиологической порчи. способы и технологии сохранения товара от видов микробиологической порчи, способы обработки, основные сопроводительные документы, обеспечивающие микробиологическую безопасность продукции, понятие «дезинфекция», группы дезсредств, правила их применения. реестры и эл. информационные системы обеспечивающие биобезопасность территорий, биобезопасность транспортировки с/х продукции
	Умеет	идентифицировать микробную порчу товара. идентифицировать опасный товар в процессе документарной проверки, осуществлять выбор дез. средств, разрабатывать профилактические мероприятия по предотвращению порчи в процессе хранения
	Владеет	методами микробиологического подтверждения порчи товара, способами профилактики порчи товара. микробиологическими методами подтверждения безопасности и качества продовольственных товаров и сырья

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Микробиология однородных групп продовольственных товаров, санитария и гигиена» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: деловая игра, аквариум, интеллект-карта, круглый стол, мастер-класс.