

Министерство науки и высшего образования РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Б1.О.20 Микробиология и эпидемиология в области  
питания

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль)

19.04.04.01 Новые пищевые продукты для рационального и  
сбалансированного питания

Форма обучения

заочная

Год набора

2021

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Программу составили \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

должность, инициалы, фамилия

## 1 Цели и задачи изучения дисциплины

### 1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью дисциплины «Микробиология и эпидемиология в области питания» является получение знаний и приобретение умений в области решения профессиональных задач по обеспечению качества и безопасности продуктов общественного питания по микробиологическим показателям и сохранению благополучной эпидемиологической обстановки в области питания.

### 1.2 Задачи изучения дисциплины

-ознакомление со строением и основными биохимическими свойствами важнейших групп микроорганизмов, влияющих на качество пищевых продуктов в процессе их изготовления, хранения, обработки, реализации и транспортировки;

-изучение микробных видов порчи пищевых продуктов и их возбудителей;

-изучение влияния на микроорганизмы различных факторов внешней среды

с целью направленного регулирования микробиологических процессов при

производстве продуктов питания и их хранении;

-знакомство со свойствами патогенных микроорганизмов и инфекционным

процессом, изучение возможных путей инфицирования пищевых продуктов, механизмов возникновения пищевых инфекций и отравлений, где особое внимание должно быть уделено вопросам профилактики пищевых заболеваний на предприятиях общественного питания и торговли;

-ознакомление с основными микробиологическими показателями качества продуктов питания и методами их определения, а также методами оценки санитарного состояния окружающей среды (помещения, тары, оборудования и др.).

### 1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения по дисциплине
<b>ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений</b>	
ОПК-3.2: Применяет современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции	

**ПК-5: Способен к разработке новых технологических решений, технологий, новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с использованием современных видов оборудования в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**

ПК-5.2: Разрабатывать новые технологические решения, технологии с использованием новых видов оборудования и новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

#### **1.4 Особенности реализации дисциплины**

Язык реализации дисциплины: .

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

## 2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. час)	Семестр					
		1	2	3	4	5	6

### 3 Содержание дисциплины (модуля)

#### 3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Контактная работа, ак. час.							
		Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
				Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
		Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС
<b>1. Важнейшие биохимические процессы, вызываемые</b>									
	1. Важнейшие биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами и их практическое значение					3			
	2. Важнейшие биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами и их практическое значение							15	
<b>2. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы</b>									
	1. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы					3			
	2. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы							15	
<b>3. Микробиология продуктов питания и окружающей среды</b>									
	1. Микробиология продуктов питания и окружающей среды					3			
	2. Микробиология продуктов питания и окружающей среды							16	
<b>4. Патогенные микроорганизмы, пищевые инфекции,</b>									

1. Патогенные микроорганизмы, пищевые инфекции, пищевые отравления и основы их профилактики					3			
2. Патогенные микроорганизмы, пищевые инфекции, пищевые отравления и основы их профилактики							10	
Всего					12		56	

#### **4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

##### **4.1 Печатные и электронные издания:**

1. Мудрецова-Висс К. А., Дедюхина В. П., Масленникова Е. В. Основы микробиологии: Учебник(Москва: Издательский Дом "ФОРУМ").
2. Литвина Л. А. Общая санитарная микробиология. Часть 1(Новосибирск: Новосибирский Государственный Аграрный Университет).
3. Некрасова В. Д., Гуленкова Г. С. Основы микробиологии: учеб.-метод. пособие для студентов направления подготовки 100800.62 "Товароведение" всех форм обучения(Красноярск: СФУ).
4. Сорокин Н. Д. Микробиология экосистем: учеб.-метод. пособие для самост. работы(Красноярск: СФУ).
5. Ксенофонтов Б. С. Основы микробиологии и экологической биотехнологии: Учебное пособие(Москва: Издательский Дом "ФОРУМ").

##### **4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):**

1. В открытом доступе для студентов имеются следующее программное обеспечение: Гарант, Консультант +, Лицензионное ПО Microsoft.

##### **4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:**

1. • указатель стандартов;
2. • банк действующих ГОСТ.

#### **5 Фонд оценочных средств**

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

#### **6 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

Специализированная аудитория 6-02 для проведения лабораторного практикума. Лаборатория включает типовой бокс, микроскопы, бинокулярные лупы, наглядные индивидуальные пособия (раздаточный материал), демонстрационная установка, фильмы, термостат, сушильный шкаф, автоклав, электронное тестирование.

Методические указания и рекомендации студентов в виде руководств к выполнению лабораторных работ.