

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

очная

Год набора

2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

_____ Гуленкова Г.С.

_____ 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
ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	
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)	е
		1
Контактная работа с преподавателем:	0,67 (24)	
лабораторные работы	0,67 (24)	
Самостоятельная работа обучающихся:	1,33 (48)	
курсовое проектирование (КП)	Нет	
курсовая работа (КР)	Нет	

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
1. Важнейшие биохимические процессы, вызываемые									
	1. Важнейшие биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами и их практическое значение					6			
	2. Важнейшие биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами и их практическое значение							12	
2. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы									
	1. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы					6			
	2. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы							12	
3. Микробиология продуктов питания и окружающей среды									
	1. Микробиология продуктов питания и окружающей среды					6			
	2. Микробиология продуктов питания и окружающей среды							12	
4. Патогенные микроорганизмы, пищевые инфекции,									

1. Патогенные микроорганизмы, пищевые инфекции, пищевые отравления и основы их профилактики					6			
2. Патогенные микроорганизмы, пищевые инфекции, пищевые отравления и основы их профилактики							12	
Всего					24		48	

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.