

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

Б1.В.ДВ.03.01 Микробиология однородных групп
товаров, санитария и гигиена

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

38.03.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ

Направленность (профиль)

38.03.07.05 Экспертиза товаров во внутренней и внешней торговле

Форма обучения

заочная

Год набора

2018

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

канд.с.-х. наук, доцент, Гуленкова Г.С.

должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Цель преподавания курса является формирование у будущих специалистов прочных санитарно-гигиенических знаний, сознательно обоснованного стремления к соблюдению санитарно-пищевого законодательства, правил личной гигиены труда, разработка оптимальных режимов хранения и реализации товарной оценки.

1.2 Задачи изучения дисциплины

- ознакомление с ролью микроорганизмов в природе, их значение в хозяйственной деятельности человека;

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

- изучение влияния на микроорганизмы различных факторов внешней среды с целью изучения, направленного регулирования микробиологических процессов при производстве продуктов питания, их хранение; знакомство с изучением о патогенных микроорганизмах и инфекционном процессе, возможных путях инфицирования пищевых продуктов, механизмах возникновения пищевых инфекций и отравлений. Особое внимание должно быть уделено вопросам профилактики пищевых заболеваний на предприятиях торговли;

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

- ознакомление с санитарными требованиями и методами обеззараживания помещения, посуды, тары, инвентаря, сравнительной оценкой различных методов дезинфекций;

- ознакомление с мерами профилактики и борьба с насекомыми и грызунами;

- ознакомление с правилами гигиены труда и личной гигиены работников торговли.

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
ПК-13: 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	

<p>ПК-13: 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</p>	<p>Знать: нормативную и техническую документацию по безопасности товаров. Уметь: осуществлять поиск нормативных документов, регламентирующих требования к безопасности товаров. Владеть: навыками установления соответствия безопасности товаров нормативным документам</p>
<p>ПК-14: способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь</p>	
<p>ПК-14: способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь</p>	<p>Знать: общие требования к режимам хранения и транспортирования, влияние микробиологических и санитарно-гигиенических условий на сохраняемость товаров. Уметь: разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь</p>
<p>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</p>	
<p>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</p>	<p>Уметь: определять микробиологическую безопасность товаров по основным нормативным микробиологическим критериям. Владеть: навыками проведения оценки качества сырья и товаров по основным микробиологическим критериям и анализа санитарно-гигиенического состояния окружающей внешней среды в процессе жизненного цикла товаров.</p>

1.4 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины: Русский.

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
1. Предмет и задачи дисциплины «Микробиология однородных групп товаров, санитария и гигиена»									
	1. Предмет и задачи дисциплины «Микробиология однородных групп товаров, санитария и гигиена»	0,5							
	2. Предмет и задачи дисциплины «Микробиология однородных групп товаров, санитария и гигиена»					2			
	3. Предмет и задачи дисциплины «Микробиология однородных групп товаров, санитария и гигиена»							12	
2. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство.									
	1. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство.	0,5							
	2. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство.					2			
	3. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство.							12	
3. Гигиеническая экспертиза потребительских товаров.									

1. Гигиеническая экспертиза потребительских товаров.	1							
2. Гигиеническая экспертиза потребительских товаров.					2			
3. Гигиеническая экспертиза потребительских товаров.							12	
4.								
1. Отравления, инфекции и глистные инвазии	1							
2. Отравления, инфекции и глистные инвазии					2			
3. Отравления, инфекции и глистные инвазии							12	
5. Гигиенические основы текущего санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями торговли								
1. Гигиенические основы текущего санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями торговли	1							
2. Гигиенические основы текущего санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями торговли					4			
3. Гигиенические основы текущего санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями торговли							12	
6. Санитарные требования к личной гигиене персонала предприятий торговли								
1. Санитарные требования к личной гигиене персонала предприятий торговли	1							
2. Санитарные требования к личной гигиене персонала предприятий торговли					2			
3. Санитарные требования к личной гигиене персонала предприятий торговли							12	
7. Микотоксикозы								

1. Микотоксины	1							
2. Микотоксины					2			
3. Микотоксины							10	
4.								
Всего	6				16		82	

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. Некрасова В. Д., Гуленкова Г. С. Микробиология однородных групп продовольственных товаров, санитария и гигиена: учеб.-метод. пособие [для студентов напр. 100800 «Товароведение»](Красноярск: СФУ).
2. Прудникова С. В., Волова Т. Г. Микробиология и биотехнология. Научно-педагогическая практика: учеб.-метод. пособие по направлению 020200.68 "Биология"(Красноярск: СФУ).
3. Нетрусов А.И., Котова И. Б. Микробиология: учебник для студ. вузов по напр. подг. "Педагогическое образование" профиль "Биология"(Москва: Академия).
4. Гуленкова Г. С., Веретнова О. Ю. Микробиологические и другие современные производства продовольственных товаров: учеб.-метод. комплекс [для студентов напр. 100800.62.01 «Товароведение и экспертиза товаров (в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и производственных товаров)»] (Красноярск: СФУ).
5. Некрасова В. Д., Гуленкова Г. С. Микробиологические и другие современные производства продовольственных товаров: метод. указания к выполнению лаб. работ для студентов направления подготовки 100800.62 всех форм обучения(Красноярск: СФУ).
6. Красникова Л.В., Гунькова П.И., Маркелова В.В. Микробиология молока и молочных продуктов(Санкт-Петербург: Троицкий мост).

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. Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level(Microsoft® Windows® XP) Лицсертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный;
2. Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицсертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный;
3. ESET NOD32 Antivirus;
4. Kaspersky Endpoint.

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

1. На сегодняшний день СФУ представлен в Интернет официальным сайтом института, сайтами подразделений, факультетов, кафедр; сайтами электронных изданий; поисковыми и информационными системами; тематическими сайтами по отдельным сферам деятельности.

2. Обучающимся должен быть также обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, профессиональным справочным и поисковым системам:
3. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>
4. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
5. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
6. Большая советская энциклопедия [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : <http://encycl.yandex.ru>.
7. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : http://elibrary.ru/project_authors.asp?.
8. Справочная правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : www.consultant.ru.
9. Справочная правовая система «Гарант» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : www.garant.ru.
- 10.

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)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы бакалавров, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения лабораторных занятий используются специализированные лаборатории, оснащенные приборами и оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).