

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 Методы и организации
микробиологического контроля в товароведной
деятельности

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

очная

Год набора

2019

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

к.с-х. н, Доцент, Гуленкова Г.С.

должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью изучения дисциплины является ознакомление студентов с современными научными знаниями о природе микроорганизмов их биологических свойств и роли в жизни человеческого общества. Изучение основ микробиологии необходимы для обоснования и разработки оптимальных режимов хранения промышленных товаров их экологической безопасности, а также способов передачи особо опасных заболеваний

1.2 Задачи изучения дисциплины

Задачи изучения дисциплины:

- Ознакомление с ролью микробов в природе, хозяйственной и производственной деятельности человека, основами биотехнологии.
- Ознакомление с биохимическими свойствами важнейших групп микроорганизмов, хранение и обработкой промышленных товаров.
- Знакомство с патогенными микроорганизмами, возможных способах инфицирования промышленных товаров.
- Ознакомление с основными микробиологическими показателями качества, а также методами санитарно-гигиенического контроля окружающей среды (воздух, тара, оборудование, товар).

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 |
| | 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 |
| | 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 |

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: | 1,5 (54) | |
| занятия лекционного типа | 0,5 (18) | |
| лабораторные работы | 1 (36) | |
| Самостоятельная работа обучающихся: | 1,5 (54) | |
| 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. Основы общей микробиологии | | | | | | | | | |
| | 1. Основы общей микробиологии | 2 | | | | | | | |
| | 2. Основы общей микробиологии | | | | 2 | | | | |
| | 3. Основы общей микробиологии | | | | | | 2 | | |
| 2. Морфология микроорганизмов | | | | | | | | | |
| | 1. Морфология микроорганизмов | 2 | | | | | | | |
| | 2. Морфология микроорганизмов | | | | 6 | | | | |
| | 3. Морфология микроорганизмов | | | | | | 4 | | |
| 3. Физиология микроорганизмов | | | | | | | | | |
| | 1. Физиология микроорганизмов | 2 | | | | | | | |
| | 2. Физиология микроорганизмов | | | | 2 | | | | |
| | 3. Физиология микроорганизмов | | | | | | 8 | | |
| 4. Влияние окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов | | | | | | | | | |
| | 1. Влияние окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов | 2 | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|--|---|--|--|--|---|--|----|--|
| 2. Влияние окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов | | | | | 8 | | | |
| 3. Влияние окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов | | | | | | | 12 | |
| 5. Микробиология сырья и товаров. Биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами | | | | | | | | |
| 1. Микробиология сырья и товаров. Биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами | 2 | | | | | | | |
| 2. Микробиология сырья и товаров. Биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами | | | | | 8 | | | |
| 3. Микробиология сырья и товаров. Биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами | | | | | | | 12 | |
| 6. Санитарно-гигиенические требования. Санитарно-показательные и патогенные микроорганизмы. Микробиологический | | | | | | | | |
| 1. Санитарно-гигиенические требования. Санитарно-показательные и патогенные микроорганизмы. Микробиологический контроль качества | 4 | | | | | | | |
| 2. Санитарно-гигиенические требования. Санитарно-показательные и патогенные микроорганизмы. Микробиологический контроль качества | | | | | 6 | | | |
| 3. Санитарно-гигиенические требования. Санитарно-показательные и патогенные микроорганизмы. Микробиологический контроль качества | | | | | | | 8 | |
| 7. Гигиеническая оценка товаров. Микробиология окружающей среды и отдельных групп товаров | | | | | | | | |
| 1. Гигиеническая оценка товаров. Микробиология окружающей среды и отдельных групп товаров | 4 | | | | | | | |
| 2. Гигиеническая оценка товаров. Микробиология окружающей среды и отдельных групп товаров | | | | | 4 | | | |
| 3. Гигиеническая оценка товаров. Микробиология окружающей среды и отдельных групп товаров | | | | | | | 8 | |

| | | | | | | | | |
|-------|----|--|--|--|----|--|----|--|
| Bcero | 18 | | | | 36 | | 54 | |
|-------|----|--|--|--|----|--|----|--|

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. 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).
2. Гуленкова Г. С., Стародуб О. А., Некрасова В. Д. Основы микробиологии: учеб.-метод. комплекс [для студентов напр. 100800.62.03 «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»] (Красноярск: СФУ).
3. Прудникова С. В., Афанасова Е. Н., Сарматова Н. И. Микробиология: учебно-методическое пособие для лабораторного практикума (Красноярск: СФУ).
4. Веретнова О. Ю., Гуленкова Г. С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров из нетрадиционного сырья: 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. Ожередова Н. А. Санитарная микробиология(Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет).
6. Джей Дж. М., Лёсснер М. Дж., Гольден Д. А., Баранова Е. А. Современная пищевая микробиология(Москва: Лаборатория знаний"" (ранее ""БИНОМ. Лаборатория знаний").
7. Кисленко В.Н., Дячук Т. И. Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения: Учебник(Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М").
8. Некрасова В. Д., Гуленкова Г. С. Основы микробиологии: учеб.-метод. пособие для студентов направления подготовки 100800.62 "Товароведение" всех форм обучения(Красноярск: СФУ).

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.

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).