Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Кумыкова Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.11.2024 15:16:52
Уникальный программный ключ:
7106f1e1ab6f4d6b8e8e3137e8ec2

рабочей программы учебной дисциплины "*Б1.О.34 Микробиология продовольственных товаров*"

направления подготовки бакалавров "*38.03.07 Товароведение*"

профиль подготовки "*Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров*"

программа подготовки "*Бакалавр*"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цель дисциплины: изучение микробиологических критериев качества пищевых продуктов животного и растительного происхождения, влияния микробных контаминантов на формирование и изменение качества пищевых продуктов, роли микроорганизмов в процессах порчи пищевых продуктов и возможности заболеваний человека

.Задачи дисциплины:- ознакомление с законами, регламентирующими эпидемиологическую безопасность пищевых продуктов, с качественным и количественным содержанием микроорганизмов по требованиям СанПиНа.- ознакомление с содержанием и изменением в процессе хранения микрофлоры пищевых продуктов;- изучение микробных видов порчи пищевых продуктов и их возбудителей;- освоение методов определения качества пищевых продуктах по микробиологическим критериям;- изучение порядка оформления результатов исследований микробиологической безопасности пищевых продуктов.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Микробиология и санитарная микробиология. Предмет, цели, задачи дисциплины и объекты изучения.
Санитарно-гигиеническая оценка качества продовольственных товаров.
Морфология и строение основных групп микроорганизмов – возбудителей порчи продовольственных товаров (бактерий, грибов, дрожжей).
Санитарно-микробиологические характеристики сырья и товаров животно- го происхождения
Санитарно-микробиологические характеристики сырья и товаров расти- тельного происхождения.
Заболевания человека, вызываемые патогенными микроорганизмами
Гигиеническая оценка товаров. Микробиология окружающей среды и отдельных групп товаров
Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к продовольственным товарам и торговым предприятиям, хранению,
Санитарно-гигиенические требования к предприятиям торговли
Промежуточная аттестация

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина входит в базовую часть формируемая участниками образовательных отношений ОПОП направления 38.03.07«Товароведение».Программа изучения дисциплины микробиология продовольственных товаров для студентов товароведов должна обеспечить подготовку специалистов, владеющих глубокими теоретическими знаниями и практическими навыками в общей и санитарной микробиологии.

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.		
ПКУВ-4.1 Выявляет причины возникновения и проводит анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства		
основные методы квалиметрического анализа продукции при производстве	применять актуальную нормативную документацию в области управления	навыками применения методов квалиметрического анализа

изделий.	качеством производства изделий.	продукции.
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.		
ПКУВ-4.1 Выявляет причины возникновения и проводит анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства		
основные методы квалиметрического анализа продукции при производстве изделий.	применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством производства изделий.	навыками применения методов квалиметрического анализа продукции.
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.		
ПКУВ-4.2 Разрабатывает корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства		
виды возможных дефектов, возникающих при нарушении стадий производства продукции.	анализировать дефекты, вызывающие ухудшение качества; корректировать действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства.	навыками выявления дефектов и разрабатывать корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства.
ПКУВ-2: Способен осуществлять выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.		
ПКУВ-2.1 Проводит систематический выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями технической документации		
нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции; требования к качеству сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции.	анализировать техническую документацию; использовать средства измерения и контроля для проведения измерений характеристик продукции.	навыками определения соответствия характеристик материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции требованиям нормативных документов.
ПКУВ-2: Способен осуществлять выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.		
ПКУВ-2.2 Проводит систематический выборочный контроль хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции		
нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции.	анализировать техническую документацию; использовать средства измерения и контроля для проведения измерений характеристик продукции при выборочном контроле хранения.	навыками определения соответствия характеристик материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции нормативным документам при выборочном контроле хранения.
ПКУВ-1: Способен оценивать качество и готовить заключения о соответствии поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов		
ПКУВ-1.1 Проводит контроль фактического уровне качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов		
нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции и входного контроля качества.	проводить приемку сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции по качеству.	Навыками оценки влияние качества сырья и материалов на качество готовой продукции.
ОПК-1: Способен применять естественнонаучные и экономические знания при решении профессиональных задач в области товароведения;		
ОПК-1.1 Применяет знания естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности		
основные положения и методы естественнонаучных дисциплин и возможности их использования при решении практических задач в области товароведения.	использовать основные положения и методы естественнонаучных дисциплин при решении профессиональных задач.	методами и средствами естественнонаучных дисциплин при решении профессиональных задач.

Дисциплина "Микробиология продовольственных товаров" изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 107.65 часа, 3 зачетные еденицы.

Вид промежуточной аттестации: Экзамен.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 07.09.2025	Мариненко Ольга Вячеславовна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 08.09.2025	Сиюхов Хазрет Русланович
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 11.09.2025	Тазова Зарета Тальбиевна

