

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.01.05 Микробиология, санитария и гигиена на предприятиях питания

Специальность/направление подготовки: **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Специализация/направленность(профиль): **Управление ресторанным бизнесом**

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

Цель дисциплины заключается в формировании системы знаний, умений и навыков по вопросам общей микробиологии,

1.2. Задачи:

Формирование у бакалавров системы знаний, умений и навыков по вопросам микробиологии;

Приобретение основ знаний технологических процессов и подготовка бакалавров к сознательному и глубокому усвоению научных основ технологии продуктов питания;

Освоение важности комплекса знаний о микробиологической природе и роли микроорганизмов в жизни человека. Об

2. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ПКС-1 : Способен организовывать внутренний контроль за обеспечением качества продукции и услуг, соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений

ПКС-1.1 : Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

ПКС-1.2 : Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем

ПКС-1.3 : Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания

3. КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СОДЕРЖАНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ


Код занятия	Темы, планируемые результаты их освоения	Семестр	Часов	Прак. подг.
1.1	Тема 4. Сравнительная характеристика морфологических и физиологических свойств основных групп микроорганизмов. Владеть: навыками определения характеристик морфологических и физиологических свойств основных групп микроорганизмов и уметь отличать их в условиях лабораторных анализов. /Лек/	7	1	0
1.2	Тема 4. Сравнительная характеристика морфологических и физиологических свойств основных групп микроорганизмов. Владеть: навыками определения характеристик морфологических и физиологических свойств основных групп микроорганизмов и уметь отличать их в условиях лабораторных анализов. /Лаб/	7	1	0
1.3	Подготовка реферата на выбранную тему. Доклад по теме реферата. Знать: фундаментальные разделы микробиологии в объеме, необходимых для понимания основных закономерностей микробиологических процессов с целью освоения технологий общественного питания, современные методы микробиологического исследования пищевого сырья, продуктов питания. Уметь: применять микробиологические методы для оценки качества пищевого сырья, оценивать состояние пищевого комплекса, использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами; Владеть: техникой биохимических исследований по оценке свойств пищевого сырья растительного и животного происхождения, методами анализа результатов экспериментов /Ср/	7	10	0
1.4	Тема 5. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке продуктов питания. Владеть: методами определения санитарно-гигиенических показателей кулинарной обработки продуктов питания уметь их применять в производстве /Лек/	7	1	0
1.5	Тема 5. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке продуктов питания. Владеть: методами определения санитарно-гигиенических показателей кулинарной обработки продуктов питания уметь их применять в производстве /Лаб/	7	1	0
1.6	Тема 5. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке продуктов питания. Владеть: методами определения санитарно-гигиенических показателей кулинарной обработки продуктов питания уметь их применять в	7	10	0

	производстве /Ср/			
1.1	Тема 9. Нарушения гигиенических требований к производству продуктов питания. Владеть: методами определения нарушений гигиенических требований к производству продуктов питания и уметь их ликвидировать и предупреждать возникновение. /Лек/	7	2	0
1.2	Тема 9. Нарушения гигиенических требований к производству продуктов питания. Владеть: методами определения нарушений гигиенических требований к производству продуктов питания и уметь их ликвидировать и предупреждать возникновение. /Лаб/	7	2	0
1.3	Тема 9. Нарушения гигиенических требований к производству продуктов питания. Владеть: методами определения нарушений гигиенических требований к производству продуктов питания и уметь их ликвидировать и предупреждать возникновение. /Ср/	7	8	0
1.4	Тема 10. Нарушения санитарных требований к производству продуктов питания. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий общественного питания. Владеть: методами определения влияния факторов внешней среды и уметь применять требования к благоустройству при проектировании пищевых предприятий. /Лек/	7	2	0
1.5	Тема 10. Нарушения санитарных требований к производству продуктов питания. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий общественного питания. Владеть: методами определения влияния факторов внешней среды и уметь применять требования к благоустройству при проектировании пищевых предприятий. /Лаб/	7	2	0
1.6	Тема 10. Нарушения санитарных требований к производству продуктов питания. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий общественного питания. Владеть: методами определения влияния факторов внешней среды и уметь применять требования к благоустройству при проектировании пищевых предприятий. /Ср/	7	8	0
1.7	Тема 11. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Пищевые инфекции. Пищевые отравления Общие принципы микробиологического и санитарно- гигиенического контроля в пищевой промышленности. Знать: виды пищевых инфекций и отравлений, общие принципы микробиологического и санитарно- гигиенического контроля в пищевой промышленности. Студент должен владеть признаками проявления пищевых инфекций и отравлений и уметь предупреждать их появление. /Лек/	7	1	0
1.8	Тема 11. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Студент должен владеть признаками проявления пищевых инфекций и отравлений и уметь предупреждать их появление. /Лаб/	7	1	0
1.9	Подготовка реферата на выбранную тему. Доклад по теме реферата. Знать: фундаментальные разделы микробиологии в объеме, необходимых для понимания основных закономерностей микробиологических процессов с целью освоения технологий общественного питания, современные методы микробиологического исследования пищевого сырья, продуктов питания Уметь: применять микробиологические методы для оценки качества пищевого сырья, оценивать состояние пищевого комплекса, использовать практические навыки в организации и управлении научно- исследовательскими и научно- производственными работами; Владеть: техникой биохимических исследований по оценке свойств пищевого сырья растительного и животного происхождения, методами анализа результатов экспериментов. /Ср/	7	10	0
1.1	Тема 14. Полезная микрофлора продуктов питания. Студент должен владеть методами повышения эффективности применения полезной микрофлоры и уметь изменять технологические режимы для повышения эффективности /Лек/	7	1	0
1.2	Тема 14. Полезная микрофлора продуктов питания. Студент должен владеть методами повышения эффективности применения полезной микрофлоры и уметь изменять технологические режимы для повышения эффективности /Лаб/	7	1	0

1.3	<p>Подготовка реферата на выбранную тему. Доклад по теме реферата.</p> <p>Студент должен знать фундаментальные разделы микробиологии в объеме, необходимых для понимания основных закономерностей микробиологических процессов с целью освоения технологий общественного питания, современные методы микробиологического исследования пищевого сырья, продуктов питания. Студент должен уметь применять микробиологические методы для оценки качества пищевого сырья, оценивать состояние пищевого комплекса, использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами; Студент должен владеть техникой биохимических исследований по оценке свойств пищевого сырья растительного и животного происхождения, методами анализа результатов экспериментов /Ср/</p>	7	10	0
1.1	<p>Подготовка и проведение зачета с оценкой.</p> <p>Знать: фундаментальные разделы микробиологии в объеме, необходимых для понимания основных закономерностей микробиологических процессов с целью освоения технологий общественного питания, современные методы микробиологического исследования пищевого сырья, продуктов питания</p> <p>Уметь: применять микробиологические методы для оценки качества пищевого сырья, оценивать состояние пищевого комплекса, использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами;</p> <p>Владеть техникой биохимических исследований по оценке свойств пищевого сырья растительного и животного происхождения, методами анализа результатов экспериментов /ЗаО/</p>	7	0	0

4. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

ЗаО: 7 семестр

Разработчик программы Муллагулова Г.М. 

И.о. зав. кафедрой Кузнецова Е.В. 