

Аннотация

учебной дисциплины «Б1.Б.5.Микробиология и эпидемиология в области питания»
направления подготовки магистров 19.04.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»

Дисциплина учебного плана подготовки бакалавров по направлению
19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль
«Технология продуктов общественного питания»

Цель изучения курса – Целью освоения дисциплины «Микробиология и эпидемиология в области питания» является: овладение фундаментальными основами в области микробиологии и эпидемиологии, знаниями современных методов микробиологического исследования и контроля качества пищевого сырья и готовых продуктов питания.

Задачами курса являются:

- изучить санитарно-эпидемиологические требования к содержанию предприятий общественного питания, условиям производства, хранения, реализации, качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- изучить меры профилактики пищевых инфекций, пищевых отравлений и гельминтозов;
- приобрести навыки санитарно-эпидемиологической и микробиологической экспертизы в сфере общественного питания и на основе результатов принимать обоснованные решения.

Основные блоки и темы дисциплины:

Патогенные микроорганизмы и их пищевая опасность для здоровья человека. Гельминтозы и их профилактика. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Гигиенические требования к оборудованию и содержанию предприятий. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов. Гигиенические требования к производству, реализации и качеству кулинарной продукции.

Учебная дисциплина «Микробиология и эпидемиология в области питания»» входит в вариативную часть ОП

Область профессиональной деятельности обучающихся, осваивающих программу магистратуры, включает: обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания; проектирование и реконструкция предприятий питания, кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов; научные исследования продукции питания и разработка новых высокотехнологичных производств продукции питания. Объектами профессиональной деятельности обучающихся, осваивающих программу магистратуры, являются: продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, испытательные центры качества продукции, органы сертификации, научно-исследовательские институты. Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, осваивающие

программу магистратуры - организационно-управленческая, научно-исследовательская деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими профессиональными компетенциями: Профессиональные компетенции: (ПК-8) способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности; (ПК-18) владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания; (ПК-24) способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений. Освоение компетенций в процессе изучения дисциплины способствует формированию знаний, умений и навыков в области профессиональной деятельности обучающихся, а также объектов и видов профессиональной деятельности. ОК-8, ПК-8, ПК-18 ПК-24,

знать: - характеристику пищевых заболеваний, их возбудителей, меры профилактики и предупреждения этих заболеваний в сфере общественного питания;
- санитарно-эпидемиологические требования к содержанию предприятий общественного питания, условиям производства, хранения, реализации, качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- основы микробиологического и санитарного контроля на предприятиях отрасли;

уметь: - проводить микробиологический анализ пищевых продуктов;
- интерпретировать результаты проводимых исследований и оценивать качество продуктов по микробиологическим показателям в соответствии с требованиями СанПиН;

владеть: - методами санитарно-микробиологической экспертизы в сфере общественного питания.

Дисциплина «Микробиология и эпидемиология в области питания» изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются лабораторными работами, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научной литературой завершается зачетом

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов, 3 зачетных единиц.

Вид промежуточной аттестации: зачет

Разработчик:

канд.техн. наук, доцент _____



И.Е.Бойко

Зав. выпускающей кафедрой
по направлению _____

З.Н. Хатко