

Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Захарович Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 17.10.2024 11:55:00
Университет: ФГБОУ ВО «Удмуртский государственный университет»
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

рабочей программы учебной дисциплины "Б1.О.01 Микробиология и эпидемиология в области питания"
направления подготовки бакалавров "19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания"
профиль подготовки " "

программа подготовки "магистр"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цель дисциплины: овладение фундаментальными основами в области микробиологии и эпидемиологии, знаниями современных методов

микробиологического исследования и контроля качества пищевого сырья и готовой продукции питания; формирование научного мировоззрения о роли микроорганизмов в различных процессах переработки и хранения пищевых продуктов.

Задачи дисциплины: 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; способы получения и использования промышленных высокоактивных штаммов микроорганизмов в пищевых производствах; традиционные и новые методы выявления и идентификации микроорганизмов.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Общая и промышленная (техническая) микробиология Тема 1. Биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами, и их использование в пищевых производствах
Окружающая среда как источник загрязнения пищевого сырья и продуктов питания микроорганизмами
Культивирование и рост микроорганизмов на жидких и твердых питательных средах. Выделение чистой культуры
Микробиологические аспекты производства пищевых продуктов и методы оценки их эпидемиологической безопасности по микробиологическим показателям
Микробиологический и санитарно-эпидемиологический контроль на пищевых производствах
Микробиология сырья и продуктов питания растительного происхождения
Микробиология сырья и продуктов питания животного происхождения
Санитарно- микробиологический анализ качества пищевых продуктов
Гигиенические требования безопасности консервированных пищевых продуктов
Государственные стандарты исследования продуктов питания
Промежуточная аттестация

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Микробиология и эпидемиология в области питания» является базовой частью учебного процесса. Для освоения и понимания данной дисциплины обучающийся должен уметь проводить микробиологические и эпидемиологические исследования на предприятиях общественного питания; владеть методами диагностики



наиболее распространенных микроорганизмов, вызывающих порчу сырья и продуктов питания, системой контроля микробиологической безопасности пищевых продуктов.

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений		
ОПК-3.1 Проводит анализ информации и оценивает риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции		
- методы анализа информации и оценки рисков, связанных с качеством и безопасностью продукции и услуг;- методы управления качеством продукции и услуг;- информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.	- проводить анализ информации и оценивать риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции;- анализировать риски при разработке новых технологических решений;- применять современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания;- применять информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.	- современными методами повышения качества продуктов питания;- способностью разработки новых технологических решений для повышения качества продуктов питания;- информационными технологиями контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.
ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений		
ОПК-3.2 Анализирует риски при разработке новых технологических решений		
- методы анализа информации и оценки рисков, связанных с качеством и безопасностью продукции и услуг;- методы управления качеством продукции и услуг;- информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.	- проводить анализ информации и оценивать риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции;- анализировать риски при разработке новых технологических решений;- применять современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания;- применять информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.	- современными методами повышения качества продуктов питания;- способностью разработки новых технологических решений для повышения качества продуктов питания;- информационными технологиями контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.
ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений		
ОПК-3.3 Предлагает современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания		
- методы анализа информации и оценки рисков, связанных с качеством и безопасностью продукции и услуг;- методы управления качеством продукции и услуг;- информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.	- проводить анализ информации и оценивать риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции;- анализировать риски при разработке новых технологических решений;- применять современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания;- применять информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.	- современными методами повышения качества продуктов питания;- способностью разработки новых технологических решений для повышения качества продуктов питания;- информационными технологиями контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.

Дисциплина "Микробиология и эпидемиология в области питания" 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 единицы.

Вид промежуточной аттестации: Экзамен.



Разработчик:	Подписано простой ЭП 05.07.2022	Бойко Ирина Евгеньевна
Зав. кафедрой:	<hr/> Подписано простой ЭП 24.08.2022	Сиюхов Хазрет Русланович
Зав. выпускающей кафедрой:	<hr/> Подписано простой ЭП 31.08.2022	Хатко Зурет Нурбиевна

