

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина Б1. Б. 17 Микробиология, санитария и гигиена

Семестр: 3

Количество часов: 144

Количество зачетных единиц: 4

Промежуточная аттестация: экзамен

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена» относится к базовой части учебного плана подготовки бакалавра по направлению 38.03.07 *Товароведение*.

Изучение дисциплины базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин: «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология», «Товарная информация».

Освоение дисциплины необходимо как предшествующее при изучении дисциплин: «Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров», «Товароведение и экспертиза однородных групп непродовольственных товаров», «Безопасность товаров», «Упаковка и хранение товаров».

Цель и задачи освоения дисциплины:

Цель дисциплины: приобретение студентами знаний в области микробиологических процессов, происходящих в продовольственных товарах, которые помогут управлять развитием микроорганизмов в пищевых продуктах и регулировать их деятельность, а также уменьшать потери при транспортировании, хранении, производстве готовой продукции и ее реализации.

Содержание дисциплины:

Основы систематики бактерий, грибов, дрожжей. Распределение по группам, классам, порядкам, семействам, родам и видам.

Физиология микроорганизмов. Обмен веществ: метаболизм, катаболизм, анаболизм. Химический состав микробной клетки. Питание микроорганизмов. Пути проникновения питательных веществ в клетку. Основные состояния микробной клетки: тургор, плазмолиз, плазмопсис. Типы питания микроорганизмов: аутотрофы и гетеротрофы. Дыхание микроорганизмов. Типы дыхания: анаэробный и аэробный. Значение микроорганизмов в производстве, формировании качества товаров и пищевой ценности продуктов.

Влияние условий окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов. Биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами, их практическое значение.

Микрофлора почвы, воды, воздуха и тела здорового человека. Зависимость обсемененности микроорганизмами продовольственных товаров от степени загрязнения природных сред.

Микробиология продовольственных товаров растительного происхождения.

Свежие овощи и плоды. Эпифитная микрофлора. Основные виды порчи плодов и овощей под влиянием микроорганизмов. Необходимые мероприятия и обязательные требования в борьбе с болезнями плодов и овощей. Микрофлора квашенных (соленых, моченых) овощей и плодов. Санитарно-гигиенические нормы и показатели безопасности свежих и переработанных плодов и овощей.

Зерно, мука, крупа, макаронные и хлебобулочные изделия. Качественный и количественный состав микрофлоры, его изменения в зависимости от особенностей товара, вида и характера обработки сырья и технологических процессов их производства. Дефекты, вызываемые микроорганизмами. Характеристика возбудителей, способы устранения и меры профилактики. Санитарно-показательные микроорганизмы, в том числе нормируемые стандартами.

Микробиология сахара: микрофлора сырья, воды, аппаратуры и готовой продукции. Дефекты сахара микробного происхождения, их возбудители, причины возникновения и меры профилактики. Санитарно-гигиенические нормы и показатели безопасности сахара, в том числе нормируемые стандартами.

Микробиология кондитерских товаров: микрофлора основных видов сырья (сахар, молоко, сливки, сгущенное молоко, сливочное масло, яйца, яичные продукты, мука и др.) и ее влияние на качество готовой продукции. Дефекты микробного происхождения, их возбудители, причины возникновения, способы устранения и меры профилактики. Санитарно-гигиенические показатели и нормы безопасности кондитерских товаров, в том числе нормируемые стандартами.

Микроорганизмы, используемые в их изготовлении и вредители производства, пути их проникновения. Дефекты микробного характера, их возбудители, способы устранения и меры профилактики. Санитарно-гигиенические нормы и показатели безопасности готовой продукции, в том числе нормируемые стандартами.

Понятие о чистых культурах, используемых в производстве кваса и пива. Источники инфекции в процессе производства безалкогольных напитков. Дефекты микробного происхождения готовой продукции, их возбудители, способы устранения, меры профилактики, санитарно-гигиенические нормы и показатели безопасности, в том числе нормируемые стандартами.

Микробиология продовольственных товаров животного происхождения.

Микроорганизмы, участвующие в технологическом процессе и микроорганизмы-вредители производства маргарина, пути их проникновения. Дефекты микробного происхождения, характеристика возбудителей, меры про-

филактики и устранения. Санитарно-гигиенические нормы и показатели безопасности, в том числе нормируемые стандартами.

Источники загрязнения мяса микроорганизмами. Условия, способствующие проникновению микроорганизмов с поверхности туши в толщу. Бактериоскопическое исследование мяса. Виды порчи мяса и меры ее предупреждения. Микрофлора мясных охлажденных полуфабрикатов. Полуфабрикаты из рубленого мяса. Обсемененность колбасного фарша. Условия хранения мяса и мясных продуктов.

Изменения, происходящие в яйце под влиянием микроорганизмов. Микрофлора меланжа и яичного порошка. Условия хранения яиц препятствующие их микробному поражению.

Условия, способствующие быстрой порче рыбы. Виды порчи рыбы. Условия хранения, способствующие более длительному сохранению рыбы без микробного поражения.

Консервы и пресервы. Остаточная микрофлора консервов. Виды порчи баночных консервов. Условия хранения.

Количественный и качественный состав микрофлоры свежего сырого молока. Фазы развития микроорганизмов в молоке. Виды порчи молока. Микрофлора пастеризованного молока. Микрофлора кисломолочных продуктов, сгущенного и сухого молока. Санитарная оценка качества молока и кисломолочных продуктов. Условия правильного хранения молока.

Санитарные требования к территории, планировке и устройству предприятий торговли. Санитарные требования к вентиляции, освещению, отоплению, водоснабжению и канализации.

Оборудование, необходимое для обеспечения предприятий продовольственной торговли. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к торговому оборудованию и инвентарю. Требования к расстановке торгового оборудования. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к разделочным доскам и уборочному инвентарю.

Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к транспорту для перевозки пищевых продуктов. Условия, необходимые для перевозки скоропортящихся товаров. Правила уборки транспорта. Виды упаковочных материалов.

Прием пищевых продуктов. Стандартные и нестандартные пищевые продукты. Гигиеническое определение понятия качества продуктов. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к приемке скоропортящихся продуктов. Хранение товаров. Параметры окружающей среды, считающиеся самыми важными при хранении пищевых продуктов. Товарное соседство и гигиенические требования, предъявляемые к нему. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к хранению мяса, рыбы, кондитерских изделий с кремом, плодов, овощей и других продуктов.

Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к отпуску пищевых продуктов. Ограничения при продаже скоропортящихся товаров. Санитарные требования к торговле в мелкорозничной сети в магазинах самообслуживания. Факторы, влияющие на сохранность продуктов. Правила про-

дажи продуктов в разнос и развоз. Санитарные требования к продаже прохладительных напитков и мороженого. Санитарные требования к организации торговли на мини-рынках.

Значение соблюдения правил личной гигиены работниками предприятий торговли. Назначение санитарной одежды и правила пользования ею. Профилактические медицинские обследования и санитарная документация. Заболевания, препятствующие работе на предприятиях продовольственной торговли. Борьба с курением и употреблением спиртных напитков.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать следующими общекультурными (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями: ОПК-5.

Образовательные технологии:

В преподавании дисциплины «Микробиология» применяются разнообразные интерактивные образовательные технологии в зависимости от вида и цели учебного занятия.

Теоретический материал излагается на лекционных занятиях в форме проблемно-ориентированных лекций с элементами визуализации. Лабораторные занятия ориентированы на закрепление теоретического материала, изложенного на лекциях, а также на приобретение дополнительных знаний, умений и практических навыков осуществления профессиональной деятельности с применением интерактивных форм обучения (подготовка презентаций, групповые дискуссии, моделирование деловых ситуаций при проведении микробиологического анализа продуктов питания).

Кейс-задача - проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.

Чтение лекций с использованием слайд-презентаций - разработка лекции курса лекций в формате программы PowerPoint с акцентом на основные положения и выводы по теме, включение наглядного материала; использование в качестве опорного конспекта на лекционном занятии.

Составитель: В. Н. Кривченко, кафедра коммерческого товароведения

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина Б1.Б.25 Санитария и гигиена питания

Семестр: 5

Количество часов: 108

Количество зачетных единиц: 3

Промежуточная аттестация: экзамен

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Санитария и гигиена питания» относится к базовой части учебного плана подготовки бакалавра по направлению 19.03.04 *Технология продукции и организация общественного питания* направленности «Технология и организация ресторанного дела».

Изучение дисциплины базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности», «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Микробиология».

Освоение дисциплины необходимо как предшествующее при изучении дисциплин «Физиология питания», «Основы здорового питания» «Безопасность продовольственного сырья, продуктов питания и пищевых добавок».

Цель и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины: приобретение студентами знаний в области микробиологических процессов, происходящих в продовольственных товарах, которые помогут управлять развитием микроорганизмов в пищевых продуктах и регулировать их деятельность, а также уменьшать потери при транспортировании, хранении, производстве готовой продукции и ее реализации.

Содержание дисциплины:

Основы систематики бактерий, грибов, дрожжей. Распределение по группам, классам, порядкам, семействам, родам и видам. Физиология микроорганизмов. Влияние условий окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов. Биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами, их практическое значение.

Микробиология мяса и мясных продуктов. Микробиология яиц и яичных продуктов. Микробиология рыбы. Микробиология стерилизованных баночных консервов. Микробиология молока и молочных продуктов. Микробиология плодов и овощей. Микробиология зерномучных товаров. Микробиология сахара и кондитерских товаров. Микробиология спирта, ликероводочных изделий, пива. Микробиология безалкогольных напитков. Микробиология пищевых жиров.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать следующими общекультурными (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями: ОК -7, ОК-9, ПК-3; ПК-10, ПК-30.

Образовательные технологии:

В преподавании дисциплины «Микробиология» применяются разнообразные интерактивные образовательные технологии в зависимости от вида и цели учебного занятия.

Теоретический материал излагается на лекционных занятиях в форме проблемно-ориентированных лекций с элементами визуализации. Лабораторные занятия ориентированы на закрепление теоретического материала, изложенного на лекциях, а также на приобретение дополнительных знаний, умений и практических навыков осуществления профессиональной деятельности с применением интерактивных форм обучения (подготовка презентаций, групповые дискуссии, моделирование деловых ситуаций при проведении микробиологического анализа продуктов питания).

Составитель: В. Н. Кривченко, кафедра коммерческого то