

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
Микробиология, санитария и гигиена**

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль): «Товароведение и экспертиза товаров во внутренней и внешней торговле»

Год начала подготовки 2019

Квалификация: Бакалавр

Трудоемкость: 4 з.е.

Фора промежуточной аттестации: экзамен

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина является обязательной дисциплиной базовой части учебного плана. Изучение дисциплины базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин: «Информатика», «Математика», «Неорганическая химия», «Физика», «Органическая химия», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа»

Освоение дисциплины необходимо как предшествующее при изучении следующих дисциплин: «Физическая и коллоидная химия», «Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров», «Товароведение и экспертиза однородных групп непродовольственных товаров», «Безопасность товаров», «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров», «Идентификация и обнаружение фальсификации непродовольственных товаров», «Основы научных исследований в области оценки потребительских товаров»/«Методы и средства научных исследований в профессиональной деятельности», «Управление качеством»/«Товарная политика». «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности», «Преддипломная практика», «Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена», «Защита выпускной квалификационной работы».

Содержание дисциплины (тематический план):

1. Дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена» как естественнонаучная дисциплина для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров.

2. Общая микробиология: морфология и основы систематики микроорганизмов; физиология микроорганизмов; важнейшие микробиологические процессы, вызываемые микроорганизмами; влияние условий окружающей среды на развитие микроорганизмов; генетика микроорганизмов.

3. Специальная микробиология: патогенные микроорганизмы, пищевые заболевания микробной природы; окружающая среда как источник инфицирования сырья и потребительских товаров микроорганизмами; микробиология однородных групп продовольственных товаров; микробиология однородных групп непродовольственных товаров; микробиологический контроль и оценка соответствия безопасности потребительских товаров в соответствии с требованиями технических регламентов, стандартов, технических условий, документов.

4. Основы санитарии и гигиены: санитарные требования к предприятиям, оборудованию, условиям хранения, транспортирования и реализации потребительских товаров; личная гигиена персонала предприятий торговли; контроль над соблюдением санитарно-гигиенических требований в торговом предприятии.

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОПК-5 - способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности по-

требительских товаров;

ПК-9 - знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.

Разработчик: кафедра коммерческого товароведения