**АННОТАЦИЯ**

**Рабочей программы дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Дисциплина** | Микробиология, санитария и гигиена | |
| **Направление подготовки** | 27.03.02 | Управление качеством |
| **Направленность (профиль)** | Управление качеством в производственно-технологических системах и сфере услуг | |
| **Объем дисциплины** | 5 з.е. | |
| **Формы промежуточной аттестации** | Экзамен | |
| **Кафедра** | Пищевой инженерии | |
| **Краткое содержание дисциплины** | | |
| Тема 1. Микробиологическая лаборатория | | |
| Тема 2. Понятие о микробиологическом анализе | | |
| Тема 3. Микроскопический метод исследований | | |
| Тема 4. Методики микроскопических исследований (прямая микроскопия, мазки-отпечатки, висячая капля, раздавленная капля, микроскопия колоний, фиксированный мазок, тёмнопольная микроскопия) | | |
| Тема 5. Бактериологический метод исследований. | | |
| Тема 6. Принципы и методы биохимической идентификации микроорганизмов | | |
| Тема 7. Производственно-ситуационный анализ «Санитарно-микробиологический контроль качества и безопасности пищевых продуктов» | | |
| Тема 8. Производственно-ситуационный анализ «Санитарно-микробиологический контроль качества и безопасности непродовольственных товаров, сырья, а также объектов внешней среды» | | |
| Тема 9. Современные микробиологические исследования | | |
| Тема 10. Способы сохранения продовольственных и непродовольственных товаров, и сырья | | |
| **Список литературы** | | |
| **Основная литература**  1. Бхуниа А.К. Патогенные микроорганизмы пищевых продуктов [Текст]: научное издание / Арун К. Бхуниа ; пер. с англ. яз. И.С. Горожанкиной, В.Д. Широкова. - Санкт-Петербург: Профессия, 2014. - 342 с. 3экз.  2.Дроздова Т.М. Микробиологический контроль продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие: для студентов вузов / Т.М. Дроздова; М-во образования и науки Рос. Федерации, Кемер. технол. ин-т пищевой пром-ти. - Кемерово : [б. и.], 2015. - 136 с. <http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=72020>  3.Казаков А.В. Полезные микроорганизмы и оздоровительные пищевые продукты: их характеристика и взаимосвязь: учеб. пособие. Изд-во Урал. гос. экон. ун-та. 2015. – 39 с.  <http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/15/p482968.pdf> 40экз.  4.Ксенофонтов Б.С. Основы микробиологии и экологической биотехнологии [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов / Б.С. Ксенофонтов. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015. - 224 с. <http://znanium.com/go.php?id=482844>  **Дополнительная литература**  1. Казаков А. В. Питаемся и лечимся одновременно: научно-популярная литература.- Екатеринбург, 2007.– 24 с.  2. Казаков А.В. Великое в Малом (медико-литературное изыскание для каждого): научное издание. – Екатеринбург: АМБ, 2010. – 149 с. (<http://prioritet.ru/magazin/knigi/velikoe-v-malom/>).   3. Казаков А.В. Пищевые инновации в сфере развития оздоровительного питания как основа продовольственной безопасности государства и улучшения здоровья населения,– Журнал «Управленец», часть 1,7 с. - №5 – 6/33 – 34/2012.  4. Казаков А.В. Пищевые инновации в сфере развития оздоровительного питания как основа продовольственной безопасности государства и улучшения здоровья населения. Журнал «Управленец», часть 2,7 с. - №7 - 8/35 - 36/2012. | | |
| **Перечень информационных технологий, включая перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем, онлайн курсов, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине** | | |
| **Перечень лицензионное программное обеспечение:**  MicrosoftWindows 10 и MicrosoftOffice 2016; Акт предоставления прав № Tr060590 от 19.09.2017  -Программы для ЭВМ «Лицензия на право установки и использования операционной системы общего назначения Astra Linux Common Edition ТУ 5011-001-88328866-2008 версии 2.12. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.   Программы для ЭВМ «Мой Офис Стандартный. Лицензия Корпоративная на пользователя для образовательных организаций, без ограничения срока действия.  Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.  **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**  1. Авторский [http://prioritet.ru](http://prioritet.ru/) доцента кафедры пищевых биотехнологий Казакова А.В. (ежедневное обновление материала).  2. Web-cтраница Отдела инновационных технологий на сайте УрГЭУ в разделе «Партнеры» (<http://www.usue.ru/ob-urgeu/partnery/>) | | |
| **Перечень онлайн курсов** | | |
| В данной дисциплине не реализуются | | |
| **Перечень профессиональных стандартов** | | |
| 40.062. Профессиональный стандарт «Специалист по качеству продукции», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 31.10.2014 г. № 856н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26.11.2014 г., регистрационный № 34920), с изменениями, внесенными приказами Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 декабря 2016 г. № 727н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 13 января 2017 г., регистрационный № 45230) | | |

Аннотацию подготовил Тихонов С.Л

Заведующий кафедрой Управления качеством

руководитель основной профессиональной

образовательной программы 27.03.02

Управление качеством,

(профиль: Управление качеством в

производственно-технологических системах и сфере услуг) О.В.Плиска