|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Аннотация** | | |  |
| **Рабочей программы дисциплины** | | |  |
|  |  |  |  |
| Дисциплина | | Микробиология, санитария и гигиена | |
| Направление подготовки | | 27.03.02 Управление качеством | |
| 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 | Наименование темы | | |
| Тема 1. | Микробиологическая лаборатория | | |
| Тема 2. | Микробиологический анализ | | |
| Тема 3. | Микроскопический метод исследования | | |
| Тема 4. | Методики микроскопических исследований | | |
| Тема 5. | Бактериологический метод исследований | | |
| Тема 6. | Принципы и методы биохимической идентификации микроорганизмов | | |
| Тема 7. | Производственно-ситуационный анализ «Санитарно-микробиологический контроль безопасности и качества пищевых продуктов» | | |
| Тема 8. | Производственно-ситуационный анализ «Санитарно-микробиологический контроль безопасности и качества непродовольственных товаров и сырья» | | |
| Тема 9. | Современные микробиологические исследования | | |
| Тема 10. | Способы сохранения продовольственных и непродовольственных товаров, и сырья. Оборудование, инструменты и материалы для предотвращения порчи | | |
| Тема 11. | Определение и согласование микробиологических, санитарных и гигиенических требований к продукции (услугам), установленных потребителями, а также микробиологических, санитарных и гигиенических требований, не установленных потребителями, но необходимых для эксплуатации продукции (услуг) | | |
| Тема 12. | Анализ рекламаций и претензий к микробиологическому, санитарному и гигиеническому качеству продукции, работам (услугам), подготовка заключений и ведение переписки по результатам их рассмотрения. | | |
|  |  |  |  |
| **Список** **литературы** | | | |
|  |  |  |  |
| **Основная литература:** | | | |
| 1. Сахарова О. В., Сахарова Т. Г. Общая микробиология и общая санитарная микробиология. [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 224 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/123667 | | | |
| **Дополнительная литература:** | | | |
| 1. Ким И. Н., Штанько Т. И., Кращенко В. В. Пищевая химия. Наличие металлов в продуктах. [Электронный ресурс]:Учебное пособие для вузов. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 213 – Режим доступа: https://urait.ru/bcode/452610 | | | |
|  |  |  |  |
| **Перечень** **информационных** **технологий,** **включая** **перечень** **лицензионного** **программного** **обеспечения** **и** **информационных** **справочных** **систем,** **онлайн** **курсов,** **используемых** **при** **осуществлении** **образовательного** **процесса** **по** **дисциплине** | | | |
| **Перечень лицензионного программного обеспечения:** | | | |
|  |  |  |  |
| Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока. | | | |

|  |
| --- |
| МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока. |
| Microsoft Windows 10 .Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020. Срок действия лицензии 30.09.2023 |
| Microsoft Office 2016.Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020 Срок действия лицензии 30.09.2023 |
| **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно- телекоммуникационной сети «Интернет»:** |
| Авторский сайт доцента кафедры пищевых биотехнологий Казакова А.В. http://prioritet.ru |
| Аннотацию подготовил: Тихонова Наталья Валерьевна |