|  |  |
| --- | --- |
| **Аннотация** |  |
| **Рабочей программы дисциплины** |  |
|  |  |  |  |
| Кафедра технологии питания  |
| Дисциплина  | Основы микробиологии, санитария и гигиена питания на предприятиях индустрии питания |
| Направление подготовки  | 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  |
| Профиль  | Организация и управление предприятиями в сфере индустрии питания  |
| Объем дисциплины  | 3 з.е  |
| Формы промежуточной аттестации  | Экзамен |
| **Краткое** **содержание** **дисциплины**  |
| Тема | Наименование темы |
| Тема 1. | Морфология и классификация микроорганизмов. |
| Тема 2. | Физиология микроорганизмов |
| Тема 3. | Влияние условий внешней среды на развитие микроорганизмов |
| Тема 4. | Важнейшие микробиологические процессы и их хозяйственная роль |
| Тема 5. | Распространение микроорганизмов в природе |
| Тема 6. | Патогенные микроорганизмы |
| Тема 7. | Микробиология важнейших пищевых продуктов |
| Тема 8. | Предмет дисциплины. Основные понятия о санитарном надзоре и санитарном законодательстве Государственное регулирование безопасности продовольственного сырья и продуктов питания. Гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий общественного питания |
| Тема 9. | Гигиенические требования и санитарное содержание предприятий питания |
| Тема 10. | Санитарно-гигиенические требования к производству блюд |
| Тема 11. | Санитарно-гигиенические требования к организации хранения, транспортировки и реализации продукции питания общедоступных предприятий питания |
| Тема 12. | Санитарно-гигиенические требования к организации хранения, транспортировки и реализации продукции питания специализированных предприятий питания |
| Тема 13. | Основы системы ХАССП на предприятиях общественного питания |
| Тема 14. | Основы контроля качества на предприятиях общественного питания |
|  |  |  |  |
| **Список** **литературы**  |
|  |  |  |  |
| **Основная литература:** |
| 1. Васюкова А.Т., Славянский А. А. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 496 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1091474 |
| 2. Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 416 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1091555 |
| 3. Еремина И. А., Долголю И. В. Пищевая микробиология [Электронный ресурс]:. - Кемерово: КемГУ, 2017. - 210 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/102691 |
| **Дополнительная литература:** 1. Еремина И. А., Долголюк И. В. Пищевая микробиология: лабораторный практикум [Электронный ресурс]:. - Кемерово: КемГУ, 2016. - 139 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/99566  2. Мажаева Т. В., Козубская В. И., Гурвич В. Б. Подходы к разработке и внедрению системы управления безопасностью пищевой продукции в рамках требований технических регламентов:учебное пособие предназначено для ординаторов по специальности "Общая гигиена", раздела дисциплины "Гигиена питания" и смежной дисциплины "Система менеджмента безопасности продукции". - Екатеринбург: ЕМНЦ ПОЗРПП, 2016. - 81 |
| 2. Мажаева Т. В., Козубская В. И., Гурвич В. Б. Подходы к разработке и внедрению системы управления безопасностью пищевой продукции в рамках требований технических регламентов:учебное пособие предназначено для ординаторов по специальности "Общая гигиена", раздела дисциплины "Гигиена питания" и смежной дисциплины "Система менеджмента безопасности продукции". - Екатеринбург: ЕМНЦ ПОЗРПП, 2016. - 81 |
|  |  |  |  |
| **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:** |
|  |  |  |  |
| Microsoft Windows 10 .Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020. Срок действия лицензии 30.09.2023.  |
| Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.  |
| Microsoft Office 2016.Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020 Срок действия лицензии 30.09.2023.  |

|  |
| --- |
| МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.  |
| **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно- телекоммуникационной сети «Интернет»:** |
| Справочно-правовая система Консультант +. Договор № 163/223-У/2020 от 14.12.2020. Срок действия лицензии до 31.12.2021    |
| Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии -без ограничения срока   |
| Аннотацию подготовил: Кокорева Л.А. |