|  |  |
| --- | --- |
| **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 |