Аннотация дисциплины **«Микробиология однородных товаров, санитария и гигиена»**

Цель дисциплины: формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по проблемам микробиологического качества, безопасности пищевого сырья и продуктов питания, основных микробиологических, санитарно-гигиенических требований к качеству и безопасности пищевой продукции.

Освоение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций.

|  |  |
| --- | --- |
| № п/п | Содержание компетенций, формируемых полностью или частично данной дисциплиной |
| 1 | Умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам (ПК-13) |

**Трудоемкость дисциплины, реализуемой по учебному плану направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид занятий | Форма обучения | | |
| очная | заочная | |
| программа подготовки | | |
| полная | полная | ускоренная |
| 1. Аудиторные занятия, всего, часов | 60 |  |  |
| в том числе:  1.1. Лекции | 32 |  |  |
| 1.2. Лабораторные работы |  |  |  |
| 1.3. Практические (семинарские) занятия | 28 |  |  |
| 2. Самостоятельная работа, часов | 48 |  |  |
| Всего часов (стр. 1 + стр. 2) | 108 |  |  |
| Общая трудоемкость, зачетных единиц | 3 |  |  |

**Формы промежуточной аттестации: экзамен**

**Перечень изучаемых тем (основных):**

1.Основы микробиологии.

2. Микробиология продовольственных продуктов животного происхождения.

3. Микробиология продовольственных продуктов растительного происхождения.

4.Микробиология непродовольственных товаров.

5.Санитария и гигиена.