

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 28.01.2021 10:35:26

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb309ac3da14314153621a10ee37e73a19

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Курский государственный университет"

Кафедра общетехнических дисциплин (реорганизована)

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания

Ученого совета от 24.04.2017 г., №10

Рабочая программа дисциплины

Основы микробиологии, физиологии и гигиены питания

Направление подготовки: 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)

Профиль подготовки: Преподавание технологии и безопасности жизнедеятельности

Квалификация: бакалавр

Индустриально-педагогический факультет

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 2 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:

зачет(ы) 5

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		Итого	
	уп	рп		
Неделя	18		уп	рп
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	18	18	18	18
Практические	18	18	18	18
В том числе инт.	18	18	18	18
Итого ауд.	36	36	36	36
Контактная работа	36	36	36	36
Сам. работа	36	36	36	36
Итого	72	72	72	72

Рабочая программа дисциплины Основы микробиологии, физиологии и гигиены питания / сост. ; Курск. гос. ун-т. - Курск, 2017. - с.

Рабочая программа составлена в соответствии со стандартом, утвержденным приказом Минобрнауки России от 09 февраля 2016 г. № 91 "Об утверждении ФГОС ВО по направлению подготовки 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки) (уровень бакалавриата)" (Зарегистрировано в Минюсте РФ 02 марта 2016 г. № 41305)

Рабочая программа дисциплины "Основы микробиологии, физиологии и гигиены питания" предназначена для методического обеспечения дисциплины основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки) профиль Преподавание технологии и безопасности жизнедеятельности

Составитель(и):

© Курский государственный университет, 2017

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	формирование научного мировоззрения о многообразии мира микроорганизмов в природе, о роли микроорганизмов в различных процессах переработки и хранения пищевых продуктов; роли патогенных и условно-патогенных микроорганизмов в процессе обеспечения потребителей эпидемиологически безопасными продуктами общественного питания; физиологических основах рационального питания.
-----	---

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.10
--------------------	------------

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**ОПК-6: готовностью к обеспечению охраны жизни и здоровья обучающихся****Знать:**

значение микроорганизмов для функционирования физиологических систем, роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;

нормы и принципы рационального сбалансированного питания, физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

общие требования к качеству сырья и продуктов питания, влияние контаминации патогенными и условно-патогенными микроорганизмами на безопасность пищи и здоровье населения.

Уметь:

проводить оценку качества пищевых продуктов по микробиологическим показателям в соответствии с нормативными документами, обрабатывать результаты исследований

формулировать проблему и предлагать способы ее решения, составлять суточный рацион питания;

оценивать степень опасности патогенных микроорганизмов на здоровье населения, применять полученные знания в целях пропаганды здорового образа жизни

Владеть:

профессиональным языком предметной области знания

методами поиска и обработки информации

навыками организации профессиональной деятельности и оценки ее эффективности.

ПК-2: способностью использовать современные методы и технологии обучения и диагностики**Знать:**

Уметь:

Владеть:

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем	Вид занятий	Семестр / Курс	Часов	Интеракт.
	Раздел 1. Микробиология	Раздел			
1.1	Предмет и задачи микробиологии. Систематика и номенклатура микроорганизмов. Питательные среды и методы выделения чистых культур	Лек	5	2	0
1.2	Генетика микроорганизмов. Бактериофаги. Организация наследственного материала бактерий. Изменчивость у бактерий	Лек	5	2	0
1.3	Введение в курс «Основы микробиологии, физиологии и гигиены питания»	Пр	5	2	2

1.4	Физиология микробов. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы	Пр	5	2	2
1.5	Распространение микроорганизмов в природе	Пр	5	2	2
1.6	Микробиология основных пищевых продуктов	Пр	5	2	2
1.7	Пищевые инфекционные заболевания	Пр	5	2	2
1.8	Экология микроорганизмов	Ср	5	6	0
1.9	Бактериофаги	Ср	5	6	0
	Раздел 2. Физиология питания	Раздел			
2.1	История развития физиологии питания. Основные понятия	Лек	5	2	0
2.2	Функции желудочно-кишечного тракта. Пищеварение ротовой полости. Регуляция слюноотделения	Лек	5	2	0
2.3	Пищеварение в двенадцатиперстной кишке. Пищеварение в тонком кишечнике. Панкреатический сок. Регуляция секреции поджелудочной железы. Состав, свойства желчи. Регуляция функций печени	Лек	5	2	0
2.4	Основы физиологии питания. Пищевые вещества и их значение	Пр	5	2	2
2.5	Изменение пищевой ценности продуктов животного и растительного происхождения при технологической обработке	Ср	5	4	0
2.6	Лечебное питание	Ср	5	6	0
	Раздел 3. Гигиена питания и здоровье человека	Раздел			
3.1	Гигиенические основы рационального сбалансированного питания	Лек	5	2	0
3.2	Гигиенические проблемы применения и использования пищевых добавок. Пестициды и нитраты в гигиене питания	Лек	5	2	0
3.3	Зоонозы. Характеристика возбудителей, их устойчивость во внешней среде, источники и пути заражения, особенности профилактики	Лек	5	2	0
3.4	Основы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля в пищевой промышленности. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений общественного питания	Лек	5	2	0
3.5	Основные сведения о гигиене и санитарии труда	Пр	5	2	2
3.6	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Пр	5	2	2
3.7	Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство	Пр	5	2	2
3.8	Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство	Ср	5	6	0
3.9	Национальные особенности питания. Национальные кухни	Ср	5	8	0
3.10		Зачёт	5	0	0

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	
5.1. Контрольные вопросы и задания для текущей аттестации	
Оценочные материалы для проведения текущего контроля утверждены протоколом заседания кафедры общетехнических дисциплин от 17 марта 2017 г. № 9 и являются приложением к рабочей программе дисциплины.	
Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации утверждены протоколом заседания кафедры общетехнических дисциплин от 17 марта 2017 г. № 9 и являются приложением к рабочей программе дисциплины.	
5.2. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации	
Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации утверждены протоколом заседания кафедры общетехнических дисциплин от 17 марта 2017 г. № 9 и являются приложением к рабочей программе дисциплины.	

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
6.1. Рекомендуемая литература			
6.1.1. Основная литература			
	Заглавие	Эл. адрес	Кол-
Л1.1	Теплов В. И., Боряев В. Е. - Физиология питания: учебное пособие - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017.	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=450790	1
Л1.2	Емцев В. Т. - Общая микробиология: Учебник - М.: Издательство Юрайт, 2017.	http://www.biblio-online.ru/book/ED124193-67D3-49D4-8938-0CC1115DF932	1
Л1.3	Соколова И. А., Яцун С. М., Арсень О. Б. - Гигиена питания: учеб. пособие - Курск: Изд-во Курск. гос. ун-та, 2012.		20
6.1.2. Дополнительная литература			
	Заглавие	Эл. адрес	Кол-
Л2.1	Воробьев А.А., Кривошеин Ю.С., Ширококов В.П. - Медицинская и санитарная микробиология: Учеб.пособие для студ.высш.мед.учеб.заведений - М.: Академия, 2003.		3
Л2.2	Жарикова Г.Г. - Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена: учеб. для вузов, рек. УМО - М.: Академия, 2005.		10
Л2.3	Молчанова Е. Н. - Физиология питания: учеб. пособие для вузов - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014.		1
Л2.4	Красникова Л. В. - Микробиология: учеб. пособие - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2012.		1
Л2.5	Генкель П. А. - Микробиология с основами вирусологии: [учеб. пособие для биол. фак. пед. ин-тов] - М.: Просвещение, 1974.		2
Л2.6	Королев А.А. - Гигиена питания: учебник, рек. УМО - М.: Академия, 2007.		2
Л2.7	Королев А. А. - Гигиена питания: учебник, рек. УМО - Москва: Академия, 2006.		13
Л2.8	Воробьев А.А., Кривошеин Ю.С., Ширококов В.П. - Медицинская и санитарная микробиология: учеб.пособие, рек. УМО - М.: Академия, 2006.		5
Л2.9	Жуков-Вережников Н. Н., Лысогоров Н. В. - Микробиология и вопросы наследственности - М.: Знание, 1960.		1
Л2.10	Брейтбург А. М. - Физиология питания: учебник для технол. фак. эконом. высших учеб. заведений - М.: Изд-во торг. лит., 1955.		2
6.3.1 Перечень программного обеспечения			
7.3.1.1	- Microsoft Office 2007		
7.3.1.2	- Microsoft Office 2010		
6.3.2 Перечень информационных справочных систем			
7.3.2.1	Программное обеспечение и Интернет-ресурс		
7.3.2.2	1. http://195.93.165.10:2280 – Электронный каталог библиотеки КГУ		
7.3.2.3	2. http://unirussia.msu.ru – Университетская информ. система «Россия»		
7.3.2.4	3. www.rsl.ru – Российская государственная библиотека		
7.3.2.5	4. http://sv-journal.ru		
7.3.2.6	5. http://www.inflora.ru		
7.3.2.7	6. http://www.jmicrobiol.com		

7.3.2.8	7. http://www.maik.ru
7.3.2.9	8. http://www.sunhome.ru
7.3.2.1 0	9. http://www.inbi.ras.ru
7.3.2.1 1	10. http://eco.nw.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Ауд. 170 рассчитана на 16 посадочных мест.
7.2	
7.3	1. Переносной мультимедийный проектор "EPSON" и ноутбук "Lenovo"
7.4	
7.5	2. Комплект электронных мультимедийных презентаций:
7.6	2.1 «Предмет и задачи микробиологии. Систематика и номенклатура микроорганизмов. Питательные среды и методы выделения чистых культур»
7.7	2.2 «Генетика микроорганизмов. Бактериофаги. Организация наследственного материала бактерий. Изменчивость у бактерий»
7.8	2.3 «История развития физиологии питания. Основные понятия»
7.9	2.4 «Функции желудочно-кишечного тракта. Пищеварение ротовой полости. Регуляция слюноотделения»
7.10	2.5 «Пищеварение в двенадцатиперстной кишке. Пищеварение в тонком кишечнике. Панкреатический сок. Регуляция секреции поджелудочной железы. Состав, свойства желчи. Регуляция функций печени»
7.11	2.6 «Гигиенические основы рационального сбалансированного питания»
7.12	2.7 «Основы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля в пищевой промышленности. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений общественного питания»

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Основы микробиологии, физиологии и гигиена питания как интегрированная наука изучает многообразие мира микроорганизмов в природе, о роли микроорганизмов в различных процессах переработки и хранения пищевых продуктов; роли патогенных и условно-патогенных микроорганизмов в процессе обеспечения потребителей эпидемиологически безопасными продуктами общественного питания; физиологических основах рационального питания. Выполнение практических работ при освоение данной дисциплины формирует у обучающихся практические навыки и умения по оценке качества продуктов питания.

Практическое освоение студентами этих методов исследований будет способствовать подготовке специалистов высшей квалификации, способных решать практические задачи на современном уровне.

Указания по подготовке к занятиям лекционного типа.

Студентам рекомендуется перед очередной лекцией повторить конспект предыдущей. Желательно также ознакомиться с материалом, изложенным по данной проблематике в соответствующем разделе рекомендованного учебного пособия либо на электронных ресурсах.

В процессе изучения дисциплины используются не только традиционные технологии, методы и формы обучения, но и инновационные технологии, активные и интерактивные формы проведения занятий: лекции, практические занятия, консультации, самостоятельная и научно-исследовательская работы, лекции с элементами проблемного изложения, разбор конкретных ситуаций (кейсы), деловые игры, тестирование, решение ситуационных задач, тренинги, диспуты и т.д.

В процессе освоения дисциплины проводится текущий контроль, включающий оценки работы на аудиторных занятиях, защиты практических работ, выполнения самостоятельной работы, тестирование.

К промежуточной аттестации допускается студент, выполнивший все виды учебных работ. Промежуточная аттестация по дисциплине проходит в форме зачета контролирующего освоение ключевых положений курса