

# ТОВАРОВЕДЕНИЕ С ОСНОВАМИ МИКРОБИОЛОГИИ

## 1. Цель освоения дисциплины

Подготовка педагогических кадров сферы образования, имеющих профессиональные знания о потребительских свойствах пищевых продуктов и умеющих использовать их на практике в процессе воспитания и формирования нового подрастающего поколения в школе по предметной области «Технология».

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Товароведение с основами микробиологии» относится к вариативной части блока дисциплин.

Для освоения дисциплины «Товароведение с основами микробиологии» обучающиеся используют знания, умения, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения дисциплин «Графика», «История костюма и кроя», «История культуры питания», «Кулинарное оборудование», «Кулинарный практикум», «Начертательная геометрия», «Стандартизация, метрология и технические измерения», «Теоретическая механика», «Швейный практикум».

Освоение данной дисциплины является необходимой основой для последующего изучения дисциплин «Методика обучения технологии и предпринимательству», «Архитектоника объемных форм», «Гидравлика», «Детали машин», «Дизайн и композиция костюма», «Дизайн помещений и интерьер дома», «Домашняя экономика», «Конструирование и моделирование швейных изделий», «Кулинарное декорирование», «Маркетинг в малом бизнесе», «Маркетинг образовательных услуг», «Материаловедение швейного производства», «Основы гидродинамики», «Основы исследований в технологическом образовании», «Основы кулинарного карвинга», «Основы предпринимательской деятельности», «Основы термодинамики», «Перспективные материалы и технологии», «Перспективные методы обучения технологии», «Предпринимательская деятельность в учреждениях образования», «Проектирование и разработка продукции общественного питания», «Рисунок и художественная композиция», «Рукоделие», «Современные технологии в дизайне костюма», «Современные технологии обучения», «Специальное рисование», «Теория машин и механизмов, сопротивление материалов», «Теплотехника», «Технология легкой одежды», «Технология мучных кондитерских изделий», «Технология обработки швейных изделий», «Технология приготовления пищи», «Технология швейного производства», «Художественная обработка материалов», «Швейное оборудование», «Эстетика образа», прохождения практик «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (технологическая)», «Практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности», «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности», «Преддипломная практика».

## 3. Планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины выпускник должен обладать следующими компетенциями:

- готовностью реализовывать образовательные программы по учебному предмету в соответствии с требованиями образовательных стандартов (ПК-1);
- способностью использовать знания в области теории, практики и методики преподавания технологии, общетехнических дисциплин и предпринимательства для постановки и решения профессиональных задач (СК-1).

**В результате изучения дисциплины обучающийся должен:**

**знать**

– химический состав продуктов питания; ассортимент товаров; производство некоторых продуктов питания; режимы и способы сохранения пищевой ценности продуктов; оценку качества продовольственных товаров. основные микробиологические процессы; влияние микрофлоры на качество продуктов питания; способы регулирования микробиологических процессов; действие патогенных микроорганизмов;

**уметь**

– оценивать химический состав продуктов; определять питательную ценность; определять вид и назначение пищевых продуктов; создать оптимальные условия хранения продуктов; использовать потребительские свойства пищевых продуктов органолептическим способом. определять виды микробиологических процессов; регулировать микробиологические процессы; определять воздействие патогенных микроорганизмов;

**владеть**

– грамотной, логически верно и аргументировано построенной устной и письменной речью, основами речевой профессиональной культуры педагога; актуализированными и закреплёнными базовыми понятиями и приемами по разделам дисциплины в том числе с использованием средств ИТ.

**4. Общая трудоёмкость дисциплины и её распределение**

количество зачётных единиц – 2,

общая трудоёмкость дисциплины в часах – 72 ч. (в т. ч. аудиторных часов – 10 ч., СРС – 58 ч.),

распределение по семестрам – 2 курс, лето,

форма и место отчётности – аттестация с оценкой (2 курс, лето).

**5. Краткое содержание дисциплины**

Товароведение пищевых продуктов.

Химический состав пищевых продуктов. Зерномучная и плодоовощная группы. Мясная, рыбная группы. Молочная группа и пищевые жиры. Сахаросодержащая, вкусовая группы и яйцепродукты.

Основы микробиологии.

Морфология микроорганизмов. Физиология микроорганизмов. Влияние на микроорганизмы условий внешней среды. Биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами.

Микробиология пищевых продуктов. Патогенные микроорганизмы.

**6. Разработчик**

Вышемирская Н.Ф., ст.преподаватель кафедры технологии туризма и сервиса ВО ФГБОУ "ВГСПУ".