

Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Подсигнатор Людмила Ивановна

Должность: Проректор по учебной работе

Дата подписания: 2019.10.24 13:38:24

Уникальный программный ключ:

faaf7c92-2019-10-24-133824

рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.ДВ.01.02 Микробиология и общая

санитария"

направления подготовки бакалавров "19.04.02 Продукты питания из растительного сырья"

профиль подготовки "Технология хранения и переработки злаковых, крупяных продуктов, плодовоовощной продукции и виноградарства"

программа подготовки "Магистр"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целью изучения дисциплины микробиология и общая санитария является – формирование у будущих специалистов научного мировоззрения о многообразии мира микроорганизмов, широте их распространения в природе. Изучение санитарно-показательных и эпидемически значимых микроорганизмов воды, почвы, воздуха и пищевых продуктов.

Задачи изучения дисциплины:

Сформировать представление студентов о многообразии микроорганизмов в природе, о современной системе санитарно-гигиенических требований, предъявляемых к пищевым продуктам, пищевому сырью, пищевому производству, о роли микроорганизмов в различных процессах переработки и хранения пищевого сырья.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Раздел 1. Основы микробиологии Общие сведения о микробиологи
Понятие о микроорганизмах Микрофлора пищевых продуктов.
Инфекционные пищевые заболевания
Пищевые отравления и глистные заболевания.
Раздел 2. Основы санитарии и гигиены.
Тема2.2. Гигиена и санитария на предприятиях общественного питания.
Тема2.3 Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу, транспортировке, хранению и реализации продукции.
аттестация

Место дисциплины в структуре ОП

Курс дисциплины «Микробиология и общая санитария» является дисциплиной по выбору, предусмотренной Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования подготовки магистров по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья. Изучение курса базируется на знании дисциплин: физика, биохимия, микробиология, пищевой химии, пищевой биотехнологии.

Для освоения и понимания данной дисциплины обучающийся должен уметь проводить микробиологические и эпидемиологические исследования на предприятиях общественного питания; владеть методами диагностики наиболее распространенных микроорганизмов, вызывающих порчу сырья и продуктов питания, системой контроля микробиологической безопасности пищевых продуктов.

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ПКУВ-1: Способен проводить стратегическое управление развитием производства продуктов питания из



растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ПКУВ-1.3. Проводит исследования, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья

Знать:- биокаталитические, химические, биохимические, физико-химические, микро-биологические, биотехнологические, тепло- и массообменные, реологические процессы, протекающие при производстве продуктов питания из растительного сырья; методы технического контроля качества;	Уметь: - использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных биотехнологий и производства перспективной биотехнологической продукции для пищевой промышленности.	Владеть: - навыками проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных биотехнологий и новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности с целью поиска и разработки новых эффективных путей получения биотехнологических продуктов, создания современных биотехнологий, в том числе нанобиотехнологий, технологий рекомбинантных дезоксирибонуклеиновых кислот, клеточных технологий.
---	--	--

ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений

ОПК-3.1.Проводит анализ информации и оценивает риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции

Знать: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы систем управления качеством продукции в организации;	Уметь: организовывать контроль качества и управление технологическими процессами на основе стандартных и сертификационных испытаний;	Владеть: современными приемами стандартных и сертификационных испытаний по определению состава, функционально - технологических и физико-химических свойств пищевого сырья, материалов и готовой продукции.
--	--	---

Дисциплина "Микробиология и общая санитария" изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 144 часа, 4 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: Экзамен.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 18.06.2023	Бойко Ирина Евгеньевна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 20.06.2023	Сиюхов Хазрет Русланович
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 20.06.2023	Сиюхов Хазрет Русланович

