

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина Б.1.В.ОД.7 Микробиология

Семестр: 5

Количество часов: 72

Количество зачетных единиц: 2

Промежуточная аттестация: зачет

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина входит в блок общепрофессиональных дисциплин

Цель и задачи освоения дисциплины: приобретение студентами знаний в области микробиологических процессов, происходящих в продовольственных товарах, которые помогут управлять развитием микроорганизмов в пищевых продуктах и регулировать их деятельность, а также уменьшать потери при транспортировании, хранении, производстве готовой продукции и ее реализации.

Содержание дисциплины:

Основы систематики бактерий, грибов, дрожжей. Распределение по группам, классам, порядкам, семействам, родам и видам. Физиология микроорганизмов. Влияние условий окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов. Биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами, их практическое значение.

Микробиология мяса и мясных продуктов. Микробиология яиц и яичных продуктов. Микробиология рыбы. Микробиология стерилизованных баночных консервов. Микробиология молока и молочных продуктов. Микробиология плодов и овощей. Микробиология зерномучных товаров. Микробиология сахара и кондитерских товаров. Микробиология спирта, ликероводочных изделий, пива. Микробиология безалкогольных напитков. Микробиология пищевых жиров.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать следующими общекультурными (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

ОК-7: способен получать и обрабатывать информацию из различных источников; умеет интерпретировать, структурировать ее в доступном для других виде, владеет навыками определения основных методов и приемов самоконтроля для приобретения новых знаний.

ОК-9: способен самостоятельно применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний; умеет развивать социальные и профессиональные компетенции; владеет навыками сохранения своего здоровья, нравственности и физического самосовершенствования.

ОК-10: способен определять виды мышления, пути выбора и достижения поставленных целей; умеет логически верно, аргументировано и ясно строить свою речь; владеет культурой мышления, способностью выбора цели и путей ее достижения.

ПК-1: способен выбирать методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач; умеет использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач; владеет навыками решения профессиональных задач с использованием законов и методов математических, естественных, гуманитарных и экономических наук.

ПК-3: способен выбирать основные законы естественных дисциплин в профессиональной деятельности; умеет использовать нормативные правовые документы в своей деятельности; владеет навыками применения методов систематического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования.

ПК-10: способен определять приоритетность совершенствования технологических процессов в предприятиях питания; умеет принимать конкретные технические решения при разработке новых технологических процессов производства продуктов питания; владеет навыками определения технологических средств и технологии с учетом экологических последствий их применения.

Образовательные технологии:

В преподавании дисциплины «Микробиология» применяются разнообразные интерактивные образовательные технологии в зависимости от вида и цели учебного занятия.

Теоретический материал излагается на лекционных занятиях в форме проблемно-ориентированных лекций с элементами визуализации. Лабораторные занятия ориентированы на закрепление теоретического материала, изложенного на лекциях, а также на приобретение дополнительных знаний, умений и практических навыков осуществления профессиональной деятельности с применением интерактивных форм обучения (подготовка презентаций, групповые дискуссии, моделирование деловых ситуаций при проведении микробиологического анализа продуктов питания).

Составитель: В. Н. Кривченко, кафедра коммерческого товароведения