

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина Б1.Б.14 Микробиология

Семестр: 4

Количество часов: 108

Количество зачетных единиц: 3

Промежуточная аттестация: зачет

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Микробиология» относится к базовой части общепрофессиональных дисциплин направления 19.03.04 *Технология продукции и организация общественного питания* направленности «Технология и организация ресторанного дела», и является одной из ведущих дисциплин в подготовке к профессиональной деятельности.

Изучение дисциплины базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности», «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Освоение дисциплины необходимо как предшествующее при изучении дисциплин «Физиология питания», «Основы здорового питания» «Безопасность продовольственного сырья, продуктов питания и пищевых добавок», «Санитария и гигиена питания».

Цель и задачи освоения дисциплины:

Цель 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.

Освоение дисциплины способствует подготовке выпускника к решению следующих задач профессиональной деятельности:

- *в области производственно-технологической деятельности:*
 - осуществление контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции питания;
 - разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
 - организация и осуществление входного контроля сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
 - проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья, готовой продукции питания.
- *в области научно-исследовательской деятельности:*

- проведение исследований по выявлению возможных рисков и в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;
- анализ научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания;
- участие в выполнении эксперимента, проведения наблюдений и измерений, составления их описания и формулировка выводов;
- использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания.

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:

ПК-3 – владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (*Знания (З)*: технических регламентов и других российских и международных нормативных документов, регламентирующих правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методы измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест. *Умения (У)*: проводить измерения и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест. *Навыки /опыт деятельности (Н/О)*: в проведении измерений и оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест.)

ПК-1 - способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания для проведения исследовательских работ, проводить исследования по заданной методике (*Знания (З)*: методов микробиологического контроля каче-

ства продукции предприятий питания. *Умения (У)*: идентифицировать микроорганизмы с помощью микроскопирования; проводить микробиологическую оценку качества и безопасности продуктов питания в соответствии с требованиями НТД. *Навыки /опыт деятельности (Н/О)*: проведения микробиологической оценки качества и безопасности продуктов питания; навыки обнаружения дефектной продукции).

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