

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
Б1.Б.16 Микробиология**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Технология продукции и организация в предприятиях питания»

Год начала подготовки: 2018

Трудоемкость: 3 з.е.

Форма промежуточной аттестации: зачет

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Дисциплины (модули). Базовая часть.

Содержание дисциплины (тематический план):

1. Общая микробиология: морфология и основы систематики микроорганизмов; физиология микроорганизмов; важнейшие микробиологические процессы, вызываемые микроорганизмами; влияние условий окружающей среды на развитие микроорганизмов; генетика микроорганизмов
2. Специальная микробиология: патогенные микроорганизмы, пищевые заболевания микробной природы; окружающая среда как источник инфицирования сырья и пищевых продуктов микроорганизмами; микробиология продовольственных товаров; микробиологический контроль и оценка соответствия качества производимой продукции установленным нормам.

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОПК-3 - способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

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

Разработчик: кафедра коммерческого товароведения