

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «Микробиология»

на основе образовательной программе бакалавриата 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

- 1. Цель дисциплины:** - формирование у студентов системы, знаний, умений и навыков по вопросам микробиологии, заложение основ знаний технологических процессов и подготовка студентов к сознательному и глубокому усвоению научных основ технологии общественного питания.
- 2. Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):**

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства.

- 3. Трудоемкость дисциплины – 4 ЗЕ (144 часа).**

4. Содержание дисциплины:

Дисциплина включает следующие модули:

- Модуль 1 Общая микробиология. История развития микробиологии. Принцип систематики микроорганизмов. Метаболизм микроорганизмов.
- Модуль 2 Специальная микробиология. Микробиология молока и молочных продуктов. Микробиология мяса, мясных продуктов, рыбы, рыбных продуктов, плодов и овощей, яиц и яичных продуктов.

- 5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.**

Разработал:

доцент кафедры ТПП

З.Р. Ходырева

Проверил
Декан ВЗФ



А.В. Михайлов