

АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ  
**«Общая микробиология и общая санитарная микробиология»**  
 прикладного бакалавриата  
 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

**1. Цель дисциплины:** формирование знаний студентов о микроорганизмах, используемых при производстве пищевых продуктов, их биологические свойства и применение, а также возбудители порчи продуктов питания, патогенные микроорганизмы и заболевания, передающиеся через пищевые продукты животного происхождения.

**2. Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):**

**Профессиональные компетенции (ПК):**

ОПК-3	Способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции.
-------	---

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

**4. Содержание дисциплины:**

Лекции (34 ч)

Модуль 1. Систематика микроорганизмов. Морфология микроорганизмов. Влияние физических, химических, биологических факторов на микроорганизмы. Микроорганизмы в природе
Модуль 2. Роль микроорганизмов в превращении веществ. Инфекции и иммунитет. Биотехнологическое использование микроорганизмов. Микробиология в пищевом производстве. Основные свойства и практическое значение кокковидных лактобактерий
Модуль 3. Лактобациллы. Технически-вредные микроорганизмы – возбудители порчи пищевых продуктов. Санитарно-показательные микроорганизмы.

Лабораторные работы (17 ч)

Работа 1. Приготовление и стерилизация питательных сред и посуды для проведения микробиологических исследований.
Работа 2. Получение чистых и культивированных микроорганизмов.
Работа 3. Изучение морфологии бактерий. Сложные и дифференциальные методы окраски бактерий.
Работа 4. Методы микробиологического исследования воды, воздуха, почвы.

Самостоятельная работа студентов (93 ч)

№ п/п	Перечень СРС
1	Подготовка к лабораторным работам.
2	Проработка конспекта лекций.
3	Подготовка к коллоквиуму.
4	Подготовка к зачету.

**5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.**

Разработал:  
Доцент кафедры ТПП

Ю.Г. Стурова

Проверил:  
Директор ИнБиоХим

А.А.Беушев

