

Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Микробиология»
по основной образовательной программе бакалавриата
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
(по УП 2018 г.)
Профиль «Технология продуктов общественного питания»
(очная форма обучения)

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):

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

- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24).

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

Проверил
Директор ИнБиоХим



З.Р. Ходырева

А.А. Беушев